МАГИЯ СОУСОВ И ПРЯНОСТЕЙ

Л.А. ПОЛИВАЛИНА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга посвящена соусам и пряностям. Именно они придадут неповторимый вкус вашим кулинарным шедеврам. Воспользуйтесь рецептами использования различных пряностей, «возраст» которых превышает тысячелетия, и вы почувствуете себя настоящими кудесниками-кулинарами.

- Светлана Колосова
  - Вступление
  - Часть I ПАЛИТРА ПРЯНОСТЕЙ
    - Глава I ИЗ ДАЛЬНИХ СТРАНСТВИЙ ВОЗВРАТЯСЬ…
    - Глава II ВОСТОК — ДЕЛО ПРЯНОЕ
    - Глава III НЕ НА ОСТРОВЕ БУЯНЕ, НЕ ЗА ТРИДЕВЯТЬ ЗЕМЕЛЬ…
    - Глава IV И В САДУ, И В ОГОРОДЕ…
    - Глава V К ЛЮБОМУ БЛЮДУ И НА ЛЮБОЙ ВКУС
  - Часть II ВОЛШЕБНЫЙ СОУСНИК
    - Введение ВСЕ ПО ПОРЯДКУ
    - Глава I СОУСОМ МЯСО НЕ ИСПОРТИШЬ
    - Глава II НА РЫБАЛКУ К СОУСНОЙ РЕКЕ
    - Глава III КУРИЦА БЕЗ СОУСА — НЕ ПТИЦА
    - Глава IV У КАМИНА ПОСЛЕ ОХОТЫ
    - Глава V ИТАЛЬЯНЦАМ И НЕ СНИЛОСЬ…
    - Глава VI ОВОЩНАЯ ГАРМОНИЯ
    - Глава VII САЛАТНАЯ СИМФОНИЯ
    - Глава VIII СЛАДКАЯ СКАЗКА

Светлана Колосова
МАГИЯ СОУСОВ И ПРЯНОСТЕЙ

Вступление

Каждая хозяйка мечтает сотворить на своей кухне чудо, великое чудо не просто еды, а изысканного яства. Существует множество всевозможной литературы, раскрывающей читателю секреты кулинарии, но так мало книг, подобных той, что вы держите в руках… К вам в руки попала книга, посвященная пряностям. Пряностям, которые придадут неповторимый и ни с чем не сравнимый вкус вашим кулинарным шедеврам. Только точно зная все необходимые компоненты различных пряных смесей и соусов, их пропорции для того или иного блюда, можно придать готовой пище тонкий, изысканный аромат, сделать ее аппетитной и полезной. Именно полезной, так как большинство описанных в нашей книге специй обладают поистине целебными свойствами. В нашей книге приводятся рецепты использования различных пряностей, «возраст» которых превышает тысячелетия.

Искусство применения специй прежде всего заключается в умении готовить масалу. Масала — это строго определенная смесь специй для того или иного блюда. Воспользовавшись изложенными в нашей книге рецептами, вы обучитесь этому древнейшему искусству. Когда овладеете им, на вашей кухне начнут происходить настоящие чудеса. Повседневная, давно ставшая привычной пища приобретет бесконечное разнообразие оттенков вкуса и аромата.

Используя наши рецепты, включающие в себя самые разнообразные комбинации трав, пряностей и специй, вы освоите приготовление не только изысканных по своему вкусу блюд, но и узнаете довольно много способов приготовления соусов. Настоящих соусов, тех, что не приобретешь ни в одном магазине: их можно сделать только собственными руками и только по нашей технологии.

Теперь настало время перелистнуть страницу и погрузиться в увлекательное путешествие в дивную страну. Страну пряностей, трав, масал, рецептов и открытий новых вкусов. Почувствуйте этот замечательный, ни с чем не сравнимый пряный аромат…

Часть I ПАЛИТРА ПРЯНОСТЕЙ

Глава I ИЗ ДАЛЬНИХ СТРАНСТВИЙ ВОЗВРАТЯСЬ…

Несмотря на то что в нашей стране произрастает великое множество пряных растений, которые испокон веков применялись в русской национальной кухне, основными пряностями на сегодняшний день стали завезенные из других стран. Перцы, ваниль, цукаты и лавровый лист, без которых немыслим ни один обед, кроме диетического, — все они являются растениями-иностранцами, многие из которых не росли даже в Европе, но были завезены в нее путешественниками в эпоху великих географических путешествий, последовавшую после открытия Колумбом Нового Света.

Некоторые пряные растения имели другую историю — их распространяли по всему свету персидские и арабские купцы. Родиной большинства считаются тропики или субтропическое Средиземноморье. Каждое из обычных и ничем не привлекательных (помимо вкуса и запаха) пряных растений могло бы поведать — имей оно язык — немало удивительных и захватывающих историй: о величайших событиях, преступлениях, захватывающих дух приключениях. Словом, с пряностями связано множество интересных и таинственных исторических фактов, как и полагается, если речь идет о заграничных гостях. Поэтому главу, посвященную незаменимым теперь в нашей кулинарии «иноземцам», мы публикуем под заголовком «Из дальних странствий возвратясь».

БУЗИНА ЧЕРНАЯ

Начнем рассказ о пряных «иностранцах», прочно обосновавшихся в русской национальной кухне, с одного очень удивительного «гостя». Названия растений в наших рассказах помещены в алфавитном порядке, поэтому повествование мы начинаем именно с бузины. Но есть и другая причина. Она хорошо прижилась не только на нашей кухне, но и умудрилась приспособиться к местным природным условиям и теперь произрастает повсеместно в диком виде.

Обыкновенная черная бузина, растущая в лиственных лесах и на их опушках почти по всей территории средней полосы России, родом из Западной Азии и Северной Африки. Оттуда-то она и попала в Европу, а затем добралась до нас. Что представляет собой бузина? Это высокий (в исключительных случаях до 10 м в высоту) кустарник с раскидистыми ветвями, покрытый темно-зелеными листьями, обладающими сильным специфическим

запахом.

Цветки бузины — белые, с кремоватым оттенком, обладают сильным запахом, что позволяет использовать их в качестве пряной добавки к выпечке, мармеладам, травяным чаям. Они же применяются для ароматизации уксуса. Как уже было сказано, сильным запахом обладают листья бузины, которые в растертом виде также используются в качестве специй.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

МАРМЕЛАД СЛИВОВЫЙ

Вам потребуется:

бузина (цветки) — 1 ч. л.,

слива — 1 кг,

сахар — 2 стакана,

вода — 4 стакана.

Способ приготовления.

Из хорошо промытой сливы удалите косточки, после чего разотрите ее в пюре, залейте двумя стаканами воды и варите на медленном огне, пока она не загустеет. Затем слегка охлажденную массу протрите через сито. Получившееся пюре посыпьте сахаром и цветками бузины и проварите на медленном огне до сильного загустения, периодически добавляя оставшуюся воду, чтобы масса не подгорела. Готовый мармелад выложите на противень или в формы и поставьте на холод на 3–4 часа. Охлажденную массу нарежьте небольшими ровными ломтиками, сложите в стеклянную посуду и храните в холодильнике.

МАРМЕЛАД ГРУШЕВЫЙ

Вам потребуется:

бузина (цветки) — 3 ч. л.,

груши — 2 кг,

сахар — 4 стакана,

вода — 2,5 стакана.

Способ приготовления.

Мякоть вымытой и очищенной от кожицы груши натрите на терке и перемешайте до получения однородной смеси. Выложите ее в кастрюлю, залейте водой и варите на медленном огне, пока она не станет кашицеобразной, после этого грушевую массу протрите через сито. Получившееся в результате грушевое пюре посыпьте сахаром и цветками бузины, перемешайте и варите на медленном огне до загустения. При необходимости можно добавить немного воды. Готовую массу выложите на противень ровным слоем, поставьте на несколько часов в холодное место. Охлажденную массу нарежьте ровными дольками, сложите в стеклянную банку, посыпьте сахарной пудрой или сахарным песком и храните в холодильнике.

ВАНИЛЬ

Совершенно верно, ваниль, без которой пирог — не пирог, тоже получают из растений. Если спросить у первой встретившейся на улице сотни человек, какая пряность используется при выпечке сладких кондитерских изделий, девяносто девять человек наверняка ответят: «Ваниль». Она, безусловно, занимает одно из наиболее важных мест среди всех ароматических добавок к сладким блюдам.

Ваниль плосколистная в диком виде произрастает в Юго-Восточной Мексике и Центральной Америке, а также на западе тропического пояса Южной Америки. Это растение из семейства орхидных (родственник оранжерейных орхидей) — довольно толстоватая лиана с мясистыми, ланцетовидными по форме листочками, почти без черенков, которая высоко забирается на деревья, прячась в их кронах.

Кроме плосколистной ванили, в кулинарных целях применяют еще и ваниль помпонную, также произрастающую в Америке, и ваниль таитянскую. Но эти растения ценятся гораздо ниже, отсюда широкое распространение именно ванили плосколистной.

Пряные вещества содержат плоды ванили, именуемые в мировом производстве пряностей бобами ванили. Эти плоды выглядят, как свечки, и представляют собой сочные цилиндрические коробочки, достигающие в длину 20 см. Плоды особого запаха не имеют: чтобы ваниль приобрела свой специфический аромат, необходимо после сбора плодов-свечек подвергнуть их ферментации. В результате процесса ферментации гликозид глюкованилин, содержащийся в плодах, распадается на обычную глюкозу и ароматическое вещество ванилин из группы альдегидов.

Подвергшиеся ферментации и последующей сушке бобы ванили называют ванильными палочками — это пахучие, сильно сморщенные плоды, содержащие много ванилина. Их либо измельчают, либо транспортируют в целом виде. Применяют в пищевой промышленности, а также в медицине — для ароматизации лекарств. Истолченные в мелкую крупу ванильные палочки дают ванильный порошок, который и является пряной приправой.

Использовать ваниль в качестве пряности первыми догадались коренные жители Центральной Америки — ацтеки, называвшие ваниль черным цветком. Вероятнее всего, под черным цветком индейцы подразумевали плоды ванили, поскольку настоящие цветы этой лианы имеют желто-зеленую окраску.

Ацтеки, представители развитой древней цивилизации, не

уступали по своему культурному развитию европейцам и отлично разбирались в кулинарии и значении пищевых растений. Индейцы, насколько известно историкам, использовали ваниль для ароматизации своего любимого напитка чоколатля (шоколада). Благодаря ей получался такой напиток, о котором впоследствии европейцы скажут, что он «придает телу силу гладиатора, уносит прочь усталость, прогоняет страх и укрепляет сердце».

Ваниль побила еще один рекорд: это первое американское орхидное растение, открытое европейцами. Впервые с ванилью познакомились люди Кортеса (пользующегося недоброй славой испанского конкистадора), когда осваивали южные берега Карибского моря. Слава ванили росла, и уже в начале XVI века ее завезли с целью культивирования в Европу, однако эта первая попытка интродукции оказалась неудачной. Лишь спустя несколько столетий, в 1807 году, англичане начали выращивать ваниль как культурное растение у себя на родине.

Из Великобритании ваниль распространилась по другим европейским странам. Размножали ее вегетативно. Длительное время в условиях культуры ваниль не давала своих драгоценных плодов, поскольку не опылялась насекомыми. На родине она плодоносит, между прочим, также в весьма ограниченных количествах.

Предпринимались неоднократные попытки исправить положение, например завести из Мексики насекомых — возможных опылителей ванили. Однако все попытки заканчивались впустую, пока наконец не был найден способ искусственного опыления. Теперь этот метод для получения большего урожая применяется и на родине ванили.

Промышленная культура ванили развита во многих странах. Плантации расположены во многих странах тропического пояса, например в Мексике, на Мадагаскаре, на Малайских и Малых Антильских островах, а также в ряде других государств Тихого и Индийского океанов.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР

Вам потребуется:

ваниль — 2 стручка,

сахарная пудра — 250 г.

Способ приготовления.

Стручки ванили нарежьте кусочками, смешайте с сахарной пудрой и поместите в стеклянную банку, которую следует герметически закрыть. Оставьте банку в таком виде на полмесяца или чуть дольше. За это время сахар хорошо пропитается

ванильным запахом. Ванильный сахар послужит лучшей приправой к сладкому блюду, чем ванилин или обычная стручковая ваниль. При приготовлении блюд стручковую ваниль заменяют ванильным сахаром из расчета 4 ч. л. сахара вместо 1 стручка ванили.

ЯИЧНЫЙ ПУДИНГ

Вам потребуется:

ванилин — 2 г,

мука — 2 ст. л.,

яйца — 4 шт.,

сахар — 70 г,

масло растительное — 3 ст. л.,

пудра сахарная — по вкусу.

Способ приготовления.

Разбейте яйца и отделите белки от желтков; белки взбейте с сахаром в тугую пену. Оставшиеся желтки соедините с мукой и ванилью. Полученную массу быстро, но аккуратно перемешайте со взбитыми белками. Формочки для выпечки обильно смажьте маслом, затем выложите в них подготовленную смесь. Формочки поместите в духовку на несколько минут и выпекайте, пока пудинг не подрумянится. Готовый пудинг посыпьте сверху сахарной пудрой.

КРЕМ ФРУКТОВЫЙ «ИЗУМИТЕЛЬНЫЙ»

Вам потребуется:

ванилин — 5 г,

крыжовник — 1/2 кг,

сахарный песок — 200 г,

сливки жирные — 1/2 л.

Способ приготовления.

Ягоды черной смородины переберите, промойте, затем с помощью миксера превратите в пюре. Засыпьте полученное пюре половинным количеством указанного в рецептуре сахара и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Сливки взбейте отдельно с сахаром и ванилином. Взбитые сливки смешайте с ягодным пюре и охладите. Смородину можно заменить малиной, в этом случае для крема понадобится только 100 г сахара, все остальные пропорции оставьте неизменными.

ГАЛАНГА (АЛЬПИНИЯ БОЛЬШАЯ И АЛЬПИНИЯ МЕНЬШАЯ)

Существуют два вида альпиний, оба они относятся к имбирным, а один из них (галанга большая) служит в кулинарии заменителем кардамона. Галанга большая, иначе называемая альпинией галанга, — культурное растение, произрастающее по всей тропической Азии. Семена и корневища этого растения содержат много веществ, придающих этим частям галанги вкус и

запах, близкие к кардамону. Корневища галанги используются местным населением в качестве приправы к рису, а также как источник крахмала.

Хозяйственное значение имеют корневища галанги меньшей, или альпинии лекарственной, в которых содержится большое количество эфирных масел (до 0,8 %). Эти корневища используются в медицинских целях как лекарственное растение и в кулинарии в качестве пряности. Корневища альпиний лекарственной и галанги в Европу экспортируются.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

САЛАТ ИЗ СУХОФРУКТОВ «СЛАДКОЕЖКА»

Вам потребуется:

галанга — 1 щепотка,
сухофрукты — 100 г,
изюм — 4 десерт. л.,
миндаль рубленый — 1,5 ст. л.,
корица — 1 щепотка,
сироп из вишневого варенья — 3 ст. л.,
сахар — 2 ч. л.

Способ приготовления.

Возьмите сухофрукты (чернослив, инжир, курагу, яблоки, изюм), тщательно промойте их и замочите на сутки в холодной воде. На время замачивания поставьте посуду с сухофруктами в холодильник. Спустя положенное время достаньте фрукты из холодильника и откиньте на сито, чтобы стекла вода. Добавьте к ним очищенный и рубленый миндаль, пряности, сироп из варенья, посыпьте сахаром и хорошо перемешайте. Салат вновь поместите в холодильник на 2 часа. Охлажденный салат подавайте к столу как десертное блюдо.

ПИРОГ ЧЕРЕШНЕВЫЙ «НАТУРАЛЬНЫЙ»

Вам потребуются:

галанга — 1/2 ч. л.,
черешня без косточек — 1 стакан,
мука — 1,5 стакана,
сахар — 2/3 стакана,
яйца — 3 шт.,
молоко — 1/2 стакана,
соль — 1 щепотка,
масло растительное для смазывания формы,
пудра сахарная.

Способ приготовления.

Яичные желтки разотрите с сахаром добела, влейте молоко, добавьте галангу, соль и перемешайте. Добавляя частями муку, замесите тесто. Белки взбейте в густую пену и аккуратно

подмешайте к тесту. Форму смажьте маслом и слегка посыпьте мукой, заполните приготовленным тестом наполовину, а поверх теста выложите половинки черешни, освобожденной от косточек. Покройте слой черешни оставшейся половиной теста. Затем поставьте пирог в духовку, разогретую до 200 градусов. Выпекайте в течение 40 минут. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой. Подавайте к столу охлажденным.

ГВОЗДИКА

Гвоздика в древнем мире пользовалась большой известностью, хотя и мало кто точно знал, где произрастает это растение. Историки установили, что гвоздику использовали в качестве приправы в таких древних сверхдержавах, как Китай и Римская империя. В Китае гвоздику было положено жевать подданным императора перед разговором с Солнцеликим. О ней писал знаменитый естествоиспытатель Плиний. Однако длительное время родина гвоздики оставалась европейцам неизвестной. Специя ценилась необычайно высоко, поэтому европейские купцы предпринимали настойчивые попытки узнать о месте ее произрастания.

На протяжении веков тайна происхождения гвоздики погубила немало отважных мореплавателей, которые пытались повторить путешествия арабов по их торговым путям. Но эти поиски заходили в конечном счете в тупик, поскольку арабы закупали эту пряность у индусов. Тогда европейцы направлялись в Индию, но и там их ждало разочарование: индусы закупали гвоздику на Цейлоне. Дальше след терялся. Лишь в 1511 году португалец Франциско Серра попал в любимчики фортуны, обнаружив гвоздику на Молуккских островах Малайского архипелага.

Спустя несколько десятилетий, все в том же XVI столетии предприимчивые голландские колонизаторы подчинили себе эти острова, введя тем самым монопольное право на владение гвоздикой. Однако в XVIII веке ее саженцы были похищены с Молуккских островов, и плантации этой пряности возникли на Маскаренских островах. Сегодня основные плантации гвоздики находятся на островах Пемба и Мадагаскар, которые и обеспечивают почти всю мировую потребность в ней.

Что же представляет собой эта таинственная гвоздика, за которую велась столь ожесточенная борьба? Это совсем не тот знакомый всем садовый цветок, а недозрелые высушенные цветочные бутоны так называемого гвоздичного дерева, которое представляет собой вечнозеленое растение высотой от 10 до 20 метров. Бутоны напоминают по внешнему виду гвозди, отсюда и пошло название. Кстати, запах пряности слегка напоминает запах

хорошо известного нам цветка, который, вероятно, и получил свое название из-за такого сходства.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

ВАРЕНЫЕ РАКИ ПОД ФРАНЦУЗСКИМ СОУСОМ

Вам потребуется:

гвоздика — 2 шт.,
раки речные — 10 шт.,
вода — 5 л,
вино белое сухое для варки раков — 1 стакан,
вино белое сухое для соуса — 1/4 л,
мука — 4 десерт. л.,
масло сливочное — 4 ст. л.,
сливки — 250 г,
лук репчатый — 1 луковица,
лук-шалот — 2 шт.,
морковь — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
уксус виноградный — 1/3 стакана,
перец черный горошком — 10 шт.,
петрушка — 1 пучок,
тимьян — 2 веточки,
укроп — 2 пучка,
соль — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Воду с вином и уксусом доведите до кипения. В кипящую воду добавьте нарезанные репчатый лук, морковь и зубчики чеснока, веточки тимьяна, укропа и петрушки, специи. Все это варите в течение 10 минут. Раков промойте в холодной воде и опустите в кипящую воду. Варите их в течение 40–50 минут, затем извлеките из отвара. Бульон от варки раков снимите с огня, немного остудите и процедите в отдельную посуду.

Лук-шалот нарежьте мелкими кубиками и слегка обжарьте на масле до появления золотистой корочки. Добавьте муку, слегка обжарьте ее вместе с луком, залейте бульоном, оставшимся от варки раков, и прокипятите в течение 3 минут. Белое вино смешайте со сливками, добавьте к соусу и еще раз доведите смесь до кипения. Отварных раков выложите на отдельное блюдо, украсьте веточками свежего укропа. Готовый соус подайте к столу в соуснице. Можно также посыпать его рубленой зеленью укропа.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-АНГЛИЙСКИ

Вам потребуется:

гвоздика молотая — 1 щепотка,
утка — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.,

яблоки — 3 шт.,
вино яблочное — 50 г,
сухари панировочные — 60 г,
масло сливочное — 2 ст. л.,
цедра лимона тертая — 1 ч. л.,
сельдерей — 3 веточки,
соль — 1 ч. л.,
мед — 3 десерт. л.,
перец черный молотый — 1 щепотка,
перец красный молотый — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Нарежьте лук, зелень сельдерея, очищенные и освобожденные от сердцевины и семян кислые яблоки и положите все это в хорошо разогретое масло на сковородку. Обжарьте эту смесь в течение 3 минут. Снимите с огня и добавьте на сковороду панировочные сухари, цедру лимона, перец, гвоздику и вино. Все тщательно перемешайте. Начините утку получившимся фаршем и зашейте отверстие.

Натрите утку сверху перцем и солью, обмажьте маслом и поместите обжариваться на решетке в духовку, разогретую до 200 градусов. Спустя час полейте утку растопленным медом и снова поставьте в духовку на четверть часа. Готовую утку выложите на блюдо и украсьте зеленью петрушки. Сок, выделившийся в процессе приготовления утки, можно использовать в качестве соуса.

КАПЕРСЫ

Знакомство человека с каперсами также произошло в глубоком прошлом, однако их история не была столь захватывающей, как история прочих пряных культур. Известные античные естествоиспытатели Клавдий Гален и Диоскорид рекомендовали согражданам воздерживаться от употребления каперсов в пищу, поскольку растение это якобы ядовито. Но позднейшие исследования опровергли предположения древних. Каперсы получили широкое распространение.

Предположительно центром происхождения каперсов является Азия, но сегодня их выращивают как культурное растение в Средиземноморском регионе, причем в довольно больших количествах. Самыми большими плантациями отличаются страны северного Средиземноморья, особенно Италия, Испания и Франция. Успешно культивируют каперсы страны Северной Африки, в первую очередь Алжир.

Каперсы колючие представляют собой невысокий кустарник со стелющимися ветками. Кустарник вооружен небольшими шипами, за что он и получил свое название. Плод каперсов

напоминает по строению папайю. Маринованные бутоны используются в качестве пряности. Бутоны каперсов содержат рутин и многие другие витамины и полезные вещества, усиливающие аппетит.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

САЛАТ «КРАСКИ ВЕСНЫ»

Вам потребуется:

каперсы — 2 десерт. л.,
брынза — 4 маленькие головки,
салат фризи — 1/2 кочана,
салат кочанный — 1/2 кочана,
салат рэддичо — 1 кочан,
лук-шалот — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
горчица столовая — 1 ч. л.,
масло оливковое — 3 ст. л.,
перец черный молотый — 1 щепотка,
соль — 2 щепотки.

Способ приготовления.

Горчицу смешайте с тертым чесноком, посолите, поперчите, добавьте масло и взбейте смесь до однородной жидкой консистенции. Каперсы мелко порубите и добавьте к смеси. Соус готов.

Головки брынзы разрежьте на отдельные широкие ломтики и выложите на покрытый пергаментной бумагой противень. Поставьте в духовку на 3 минуты, пока сыр не подрумянится. Затем выложите сыр на тарелку, украсьте крупно нарезанными листьями салатов и кружочками лука и залейте соусом.

САЛАТ ЛЕТНИЙ С МАЙОНЕЗОМ

Вам потребуется:

каперсы — 1/2 ч. л.,
кольраби — 1/2 шт.,
морковь — 1 шт.,
горошек зеленый — 100 г,
помидор — 1 шт.,
огурец — 1/2 шт.,
майонез — 2 десерт. л.,
йогурт несладкий — 1 десерт. л.,
сок лимонный — 1 ч. л.,
соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Каперсы смешайте с майонезом, йогуртом и лимонным соком, чтобы получился соус. Красиво нарезанные морковь и кольраби бланшируйте в кипящей соленой воде в течение

минуты, потом добавьте зеленый горошек и варите еще 2 минуты. После этого откиньте овощи на дуршлаг, дайте воде стечь. Овощи охладите, разложите их на тарелки, добавьте вымытые и нарезанные свежие огурцы и помидоры. Полейте овощную смесь соусом.

СОЛЯНКИ

Солянки являются старинным, по-настоящему русским блюдом, которое с большим удовольствием ели наши предки. Без лишнего преувеличения можно сказать, что солянка по популярности стояла на третьем почетном месте среди всевозможных национальных кушаний, уступая первые почетные места только традиционным щам да каше.

В состав солянок обязательно входят соленые огурцы (отсюда и название), томатная паста и… каперсы! Без каперсов (или, как их тогда называли, капорцев) ни один из многочисленных видов солянок не готовился. Ниже приводятся рецепты наиболее известных солянок.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ «АССОРТИ»

Вам потребуется:

каперсы — 2 ч. л.,
огурцы соленые — 2 шт.,
говядина отварная — 150 г,
окорок говяжий — 100 г,
сосиски — 2 шт.,
почки говяжьи — 150 г,
бульон мясной — 2,5 л,
лук репчатый — 1 шт.,
паста томатная — 5 десерт. л.,
масло растительное — 2 ст. л.,
сметана — 100 г,
соль — по вкусу,
лимон — 2 ломтика.

Способ приготовления.

Готовый мясной бульон доведите до кипения, затем добавьте в него нарезанные огурцы, слегка обжаренную на сковороде томатную пасту, спассерованный в масле лук. Все это проварите в течение 10 минут, после чего добавьте каперсы, бульон посолите и доведите до кипения. Отварную говядину, сосиски, копченый окорок и вареные говяжьи почки нарежьте мелкими кубиками или ломтиками и положите в бульон. Все это прокипятите еще 5–6 минут. Прежде чем подавать на стол, в солянку добавьте дольки лимона и сметану.

СОЛЯНКА С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДОМАШНЕМУ

Вам потребуется:

каперсы — 1 ч. л.,
огурцы соленые — 2 шт.,
картофель средний — 3 шт.,
говядина отварная — 150 г,
колбаса обезжиренная — 150 г,
бульон мясокостный — 1,5 л,
лук репчатый — 2 шт.,
паста томатная — 4 десерт. л.,
масло растительное — 2 ст. л.,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Мясокостный бульон доведите до кипения, после чего добавьте нарезанный кубиками картофель. Картофель варите в бульоне в течение 5–6 минут, затем положите туда кусочки мяса, нарезанную кубиками колбасу, каперсы, мелко нашинкованные огурцы и обжаренный до золотистого цвета лук, все посолите и заправьте предварительно обжаренной на растительном масле томатной пастой. Доведите бульон до кипения и прокипятите на умеренном огне 10–15 минут, после чего солянка готова.

СОЛЯНКА С ГРИБАМИ

Вам потребуется:
каперсы — 2 ч. л.,
огурцы соленые — 2 шт.,
шампиньоны свежие — 300 г,
бульон грибной — 2 л,
паста томатная — 3 десерт. л.,
лук репчатый — 3 шт.,
сметана — 50–70 г.
Способ приготовления.

Свежие грибы мелко покрошите и отварите в течение 40–50 минут, добавив в кастрюлю разрезанную пополам луковицу. Грибной бульон посолите, добавьте спассерованные на масле томатную пасту и лук, нарезанный крупными кольцами, затем нашинкованные кубиками соленые огурцы и каперсы. Все это доведите до кипения и проварите еще 10–12 минут до готовности. Готовую солянку подавайте к столу со сметаной.

ЛАВР БЛАГОРОДНЫЙ

Центр происхождения благородного лавра — Средиземноморье. В далекие геологические эпохи при более ровном и теплом климате на нашей планете лавры были распространены необычайно широко. Они встречались

практически повсеместно, и сегодня отпечатки их листьев с особым, специфическим рисунком находят повсюду. В глубоком прошлом насчитывались десятки видов лавра, но сейчас это разнообразие сведено до минимума из-за гораздо менее благоприятных климатических условий. Только в Средиземноморье сохранились именно те условия, которые и позволили одному из представителей лавровых — лавру благородному — «процветать» в этом регионе.

Древние греки, вероятно, были не первыми, кто обратил внимание на плотные пахучие листики лавра. Но именно греки стали уделять этому растению такое пристальное внимание. Украшавший в изобилии леса Эллады, сей чудный кустарник — лавр — безусловно, как и полагали греки, обладает чудесными свойствами. Это растение эллины провозгласили священным и посвятили богу красоты и искусств Аполлону.

Аполлон был покровителем искусств, но, подобно всем прочим богам-олимпийцам, еще и отличным воином. Одержав победу над чудовищным гигантским змеем, Аполлон весьма возгордился своей особой. Повстречав как-то малыша Эроса — божка любви, сына прекрасной Венеры (Афродиты), самодовольный Аполлон посмеялся над мальчиком. Бога позабавил лук и колчан Эроса.

«На что тебе, малыш, стрелы? — спросил Эроса Аполлон, — уж не думаешь ли ты превзойти меня в воинском деле?» Аполлон открыто насмехался над маленьким божком, уверяя, что запросто победит в состязании с ним по стрельбе из лука. Эрос обиделся и поразил своей стрелой сердце Аполлона. Но не умер бог красоты, ибо никого не убивали стрелы малыша Эроса. Его стрелы могли лишь вызвать любовь. И Аполлон почувствовал в тот же миг душевное смятение.

Мстительный Эрос тут же выпустил вторую свою стрелу, убивающую любовь. Эта стрела попала в сердце Дафне — прекрасной наяде, жительнице рек. Повстречал Аполлон Дафну и влюбился в нее, а она, напротив, испугалась этой любви и стала избегать Аполлона. Бог красоты преследовал наяду, и та взмолилась, обратясь с призывом о помощи к своему отцу — повелителю всех рек Пенею. Дафна попросила Пенея лишить ее человеческого облика, пленившего Аполлона. Исполнил Пеней желание дочери, и обернулась Дафна в лавровый куст.

Когда нашел Аполлон этот куст, росший на берегу реки, долго стоял над ним, убитый горем. Потом свил из лавра венок в память о своей возлюбленной и надел его на голову. Заодно пожелал Аполлон, чтобы лавровый куст оставался зеленым вечно, символизируя вечную любовь бога красоты к наяде. Так появился

на берегах эллинских рек вечнозеленый лавровый кустарник.

Почтение к лавру у античных народов было искренним: лавровыми венками украшали чело атлетов, героев, воинов, поэтов в знак уважения к их заслугам. Отсюда происходит латинское слово «лауреат», что значит «увенчанный лаврами». (По латыни лавр — «лаурус», а по гречески — «дафна» — по имени наяды). Отсюда же происходят и другие слова и выражения, например бакалавр («бакка лауреус» — «ягода лавра») и «почивать на лаврах».

А теперь посмотрим, что говорит о лавре наука. Итак, лавр благородный — вечнозеленое деревце или, чаще, кустарник с красивыми кожистыми листьями, произрастающий действительно вдоль побережий. Продолжительность жизни кустарника достигает максимум 4-х лет, хотя обыкновенно лавр живет два года.

Листья лавра богаты летучими эфирными маслами, присутствием которых и объясняются его атические свойства. Со времен Древней Греции лавровый лист — то, что в просторечии называют лаврушкой, — применяется как пряность, преимущественно в сушеном виде.

Сушеные лавровые листья служили приправой к блюдам и основой для изысканных соусов, украшавших столы греческих и римских гурманов. И по сей день лаврушка остается самой часто используемой приправой на кухне, конкурировать с нею по значению и широте применения не может ни одно другое пряное растение.

Эфирные масла из лаврового листа благодаря своей летучести и душистости служат для получения новых ароматов в парфюмерной промышленности. Кроме того, эти масла, равно как и многие другие эфирные соединения, чрезвычайно полезны для здоровья человека, поэтому лавровый лист нашел также применение в медицине и фармакопее — он используется для получения лекарственных препаратов.

В плодах лавра тоже содержатся масла, но уже не эфирные, а жирные. И они оказались полезны для человека: их применяют в мыловарении, а также как лекарственный препарат — в ветеринарии.

Выше мы уже упоминали, что ботаникам известны несколько видов лавра. Не только благородный лавр нашел свое применение в хозяйственной деятельности человека. Как приправа применяется в кулинарии и лавр сассафрас, но о нем речь пойдет ниже, в установленном алфавитном порядке, то есть когда читатели дойдут до буквы «С».

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

«БИФШТЕКС ВИНОДЕЛА»

Вам потребуется:

лавровый лист — 4–5 шт.,
говяжья вырезка — 600–800 г,
вино красное — 150 г,
сливочное масло (для обжаривания шалота) — 1 ст. л.,
сливочное масло (для соуса) — 50 г,
сливочное масло (для обжаривания бифштекса) — 1/2 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
масло растительное — 2 ст. л.,
лук-шалот — 4 шт.,
черный молотый перец — 4 щепотки,
сухой тимьян — 1 ч. л.,
петрушка — 1/2 пучка,
сок лимонный — 1 ч. л.,
соль — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Шалот нарежьте кубиками и обжарьте на сливочном масле, после чего добавьте к нему вино, тимьян, петрушку, лавровый лист. Затем проварите смесь в течение 7–8 минут на умеренном огне. Полученный винный соус немного охладите и процедите.

Сливочное масло смешайте с растительным и разогрейте на сковороде. Куски говядины толщиной примерно 1 см натрите солью и перцем, поместите в разогретое масло и обжаривайте с двух сторон до готовности. Мясной сок, оставшийся после жарения, смешайте с винным соусом и прокипятите.

Сливочное масло взбейте в однородную массу и смешайте с лимонным соком, мукой, измельченной петрушкой. Потом соедините масляную смесь с горячим винным соусом. Тщательно перемешайте. Соус готов, его следует подавать к горячим бифштексам.

РАГУ ПОД КИСЛЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

лавровый лист — 5–6 шт.,
говядина отварная — 1/2 кг,
мясной бульон — 3 стакана,
масло сливочное — 3 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
паста томатная — 4 десерт. л.,
уксус виноградный — 3 десерт. л.,
лук репчатый — 1 шт.,
душистый перец горошком — 6–7 шт.,
соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Растопите в кастрюле сливочное масло, в него мелко покрошите лук, обжарьте до прозрачности. Всыпьте муку, размешайте и одновременно залейте мясным бульоном. В смесь добавьте лавровый лист, уксус, перец, соль, томатную пасту. Все это доведите до кипения и проварите в течение 5–6 минут. Вареную говядину нарежьте мелкими кусочками и опустите в соус. После этого проварите еще несколько минут и снимите с огня.

МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ «ДАТСКИЙ ШКИПЕР»

Вам потребуется:

лавровый лист — 3–4 шт.,
говядина — 500 г,
картофель — 800–900 г,
вода — 1,5 л,
лук репчатый — 2 шт.,
перец черный горошком — 6 шт.,
гвоздика — 1 шт.,
рубленая петрушка — 1 ст. л.,
соль — 3 щепотки.

Способ приготовления.

В холодную воду положите нарезанное небольшими кусочками мясо. Доведите до кипения и проварите в течение 5–7 минут, удаляя появляющуюся при варке пену. Добавьте нарезанные кубиками картофель и лук, посолите. Лавровые листы, перец и гвоздику завяжите в марлевый мешочек и поместите в кипящую воду.

Продолжайте варить мясо под плотно закрытой крышкой в течение 30–40 минут, но на умеренном огне, чтобы картофель и лук не разварились. В конце варки мешочек с пряностями удалите, а готовое блюдо выложите на большую тарелку и посыпьте рубленой петрушкой.

МИРРИС

Миррис — это одно из названий растения — кервель многолетний (испанский), о котором рассказано в другой главе нашей книги.

ПАПРИКА

С паприкой, как предполагается, впервые познакомился сам Христофор Колумб, но по-настоящему европейцы оценили достоинства этой пряности в 1532 году, когда при помощи паприки был остановлен целый отряд испанских конкистадоров. Эти события происходили у реки Ориноко, протекающей через северную часть амазонской сельвы. Там в одну из естественных природных ловушек — непроходимое место в высокогорье — испанцы загнали сопротивлявшихся индейцев, прикрывавших

доступ к селению.

Осада длилась несколько часов. Потом внезапно соглядатай европейцев заметил в стане индейцев какое-то оживление. Индейцы готовили сковородки. Европейцы посчитали, что они взывают к своим духам и, нимало не беспокоясь, предприняли попытку атаки. Но с гор подул ветер, который погнал со стороны стана индейцев густой дым. Этот дым щипал европецам глаза и разъедал горло, вызывая приступы сильного кашля и слезотечение. Индейцы что-то сжигали на своих сковородках, в результате выделялся очень едкий дым, причинивший конкистадорам такие неприятности.

То была паприка, которую в научном мире называют красным стручковым перцем. Центром ее происхождения является Мексика. Красный стручковый перец — это не превышающий и полуметра в высоту кустарник семейства пасленовых, отличающийся вытянутыми, яйцевидными листьями. Плоды перца не являются настоящими стручками, но напоминают их по внешнему виду. Стручки по мере созревания окрашиваются в яркие цвета за счет высокого содержания в них каротина.

Помимо того, в стручках перца содержатся аскорбиновая кислота, повышающая аппетит, и капсицин, раздражающий слизистую оболочку ротовой полости. Это позволило использовать перечные стручки в качестве приправы в сыром и сушеном виде. Первоначально европейцы выращивали перец как декоративное растение и только потом догадались использовать в кулинарии.

Название пряности «паприка» происходит от латинского наименования черного перца — «пипер», поскольку на вкус оба перца почти одинаковы. Однако существует великое множество сортов паприки, которые отличаются друг от друга различным вкусом и степенью жгучести. Разнообразные сорта красного перца называют мексиканским перцем, испанским, турецким, мадьярским, чили — причем названия нередко путают.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

ДЕСЕРТ «ТРОПИЧЕСКИЙ»

Вам потребуется:

паприка красная молотая — 1/4 ч. л.,
авокадо — 1 шт.,
банан — 1 шт.,
майонез — 2 десерт. л.,
сливки — 1 ст. л.,
соль — по вкусу,
сахар — 1 ч. л.,
лимонный сок — 2 ч. л.

Способ приготовления.

Авокадо очистите, разрежьте на половинки, из плода аккуратно удалите косточку. Банан очистите и нарежьте кружками, соедините с измельченной мякотью авокадо и полейте лимонным соком. Майонез смешайте с сахаром, сливками, паприкой и соедините с мякотью авокадо и бананами. Полученную смесь разложите в вазочки и подавайте к столу в охлажденном виде.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ ПО-ФИНСКИ

Вам потребуется:

молотая паприка слабо жгучая — 1/2 ч. л.,
грибы свежие — 1/2 кг,
лук репчатый — 1 шт.,
сухари панировочные — 4 ст. л.,
масло сливочное — 5 десерт. л.,
сметана — 150 г,
рубленая зелень петрушки — 1 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Свежие грибы (желательно шампиньоны) тщательно промойте, очистите, обсушите и мелко нарежьте. Лук нарежьте кубиками и соедините с грибами, обжарьте на сливочном масле в течение 5 минут при постоянном перемешивании. Когда смесь будет готова, посыпьте ее панировочными сухарями, тщательно перемешайте, посолите, добавьте паприку. Потом снимите грибы с огня, залейте сметаной и украсьте измельченной зеленью петрушки.

ПЕРЕЦ

Перец является преобладающей пряностью в пищевой промышленности, поскольку занимает исключительное место в кулинарии. Перец — по всей видимости, самое первое пряное растение, с которым познакомился человек. Во всяком случае, древнеиндийские манускрипты, упоминающие эту пряность, датируются третьим тысячелетием до Рождества Христова и превосходят по возрасту все прочие письменные свидетельства о пряных растениях.

Перцем пользовались первобытные люди. До наших дней сохранился полинезийский ритуальный обряд, связанный с принятием безалкогольного, но сильно тонизирующего и даже наркотического напитка кава, готовящегося из перца мастики. После полинезийцев с перцем познакомились персы и греки. Греки узнали о нем во время завоевательных походов Александра Македонского. Таким образом можно считать, что великий полководец был первым европейцем, воочию увидевшим

дикорастущий перец.

Как бы то ни было, перец определенно является первой восточной пряностью, с которой познакомились на Руси. К нам он был завезен из Персии, где его называли «пепери». Отсюда произошли сразу два русских слова — «перец» и «пряности».

В качестве пряности использовались и по сей день используются плоды (стручки) перца: свежие, высушенные, истолченные. Всего в мире насчитывается порядка полутора тысяч различных видов перцев, относящихся к двум ботаническим семействам — перечные (собственно перцы) и пасленовые (эти перцы — родственники картофеля, баклажанов и помидоров). Ниже приведены некоторые из основных культурных перцев.

ПЕРЕЦ КУБЕБА

Происходит этот перец с «африканским» названием в действительности из Индонезии. Кубеба применялся как лекарственное средство индийцами задолго до новой эры. Перец представляет собой плоды тропической лианы. Он отличается от других своих сородичей наиболее резким запахом.

ПЕРЕЦ ДЛИННЫЙ

Именно от этого перца взяли название все остальные перцы на свете. Установлено, что плоды длинного перца ценились римлянами больше, чем знаменитый черный перец. Родом он из Индии, однако сегодня растение культивируется по всему Востоку, а также на островах Океании. Пряность является плодом вечнозеленого кустарника с вьющимися стволами и ветвями.

ПЕРЕЦ КАЙЕННСКИЙ

Перец кайеннский — пряность, являющаяся плодом вечнозеленого кустарника семейства пасленовых, происходящего из Южной Индии. Выращивается в Южной и Юго-Восточной Азии, а также в экваториальной Южной Америке. Название происходит от названия портового города Кайенне, находящегося в Гвиане (Южная Америка). Этот вид перца, равно как и паприка, называется в латиноамериканских странах чили, что характеризует степень его жгучести — очень высокую.

ПЕРЕЦ ПТИЧИЙ

Пряность представляет собой мелкий стручковидный плод тропического кустарника, культивируемого преимущественно в Южной Америке. Родственен красному стручковому перцу, поэтому (а кроме того из-за вкусовых качеств (жгучести)) называется чили. Однако этот вид перца уступает паприке и кайеннскому перцу по степени жгучести и считается умеренным.

Предлагаем вам приготовить следующие блюда с этой пряностью.

«БАНАНОВЫЙ ВОСТОРГ»

Вам потребуется:

вода — 1 л,

банан — 4 шт.,

рис индийский — 250 г,

масло сливочное — 1 ст. л.,

соль — 1 ч. л.,

петрушка — 2 ст. л.,

шафран — 1 щепотка,

соль (для бананов) — 1/2 ч. л.,

кайеннский перец — 1/3 ч. л.

Способ приготовления.

Рис тщательно промойте, откиньте на сито, чтобы стекла вода. Залейте промытый рис свежей холодной водой и доведите до кипения. Посолите и варите в кипящей воде в течение 25 минут при открытой крышке. Когда рис сварится, добавьте в него шафран, разведенный столовой ложкой горячей воды. Заправьте сливочным маслом.

Очищенные бананы разрежьте вдоль на половинки. Посыпьте их солью и перцем и обжарьте на масле до легкой румяной корочки. Охлажденный рис выложите на блюдо, украсьте зеленью петрушки и бананами.

ТОМАТНЫЙ СУП «ТРОПИЧЕСКИЙ»

Вам потребуется:

помидоры — 1/2 кг,

бананы — 3–4 шт.,

кокос тертый — 2 ст. л.,

перец красный молотый — 1/4 ч. л.,

лук репчатый — 2 шт.,

соль — 1/2 ч. л.,

сливки или сметана — по вкусу,

масло растительное — 2 ст. л.,

бульон мясной — 1 л.

Способ приготовления.

Вымытые помидоры нарежьте крупными дольками, опустите в горячий подсоленный мясной бульон. Поставьте кастрюлю с помидорами и бульоном на умеренный огонь и варите на медленном огне под крышкой до превращения томатов в пюреобразную массу.

Лук нарежьте кубиками, бананы — кружочками. В отдельной сковороде на разгретом растительном масле слегка обжарьте лук, а затем кусочки бананов. Обжаренные бананы разомните в кашицу. Бульон с томатами заправьте банановым пюре и обжаренным луком, добавьте кокос и перец, тщательно

перемешайте. Перед подачей к столу заправьте готовый суп сливками или сметаной.

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС ОСОБЫЙ

Вам потребуется:

перец чили молотый — 1/4 ч. л.,
паприка сладкая — 1 шт.,
перец сладкий болгарский (красный) — 1/2 шт.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
лук репчатый — 1 шт.,
куркума — 1 ч. л.,
сметана — 1/2 стакана,
сыр — 100 г,
соль — 2 щепотки,
сок 1/2 лимона.

Способ приготовления.

Лук нарежьте колечками и полейте смесью из лимонного сока, соли, черного молотого перца и измельченного перца чили, а затем обжарьте на растительном масле. Сладкий болгарский перец и паприку разрежьте пополам, очистите от семян, нарежьте узкими полосками. Обжарьте их отдельно на растительном масле. Тертый на крупной терке сыр смешайте с измельченным обжаренным перцем, луком, сметаной и куркумой, после этого нагрейте смесь на умеренном огне и доведите до кипения, но не кипятите. Соус рекомендуется сразу же подавать к столу.

РОЗМАРИН

Древнегреческая мифология превозносит это растение и заверяет, что бессмертные боги-олимпийцы, собираясь на пиры, надевали на головы венки из розмарина, поскольку ценили это растение выше золота. Греки также верили, что розмарин укрепляет память, поэтому эллинские школьники носили с собой в школу веточки розмарина.

Римляне, перенявшие у греков мифологию, переняли также и почитание розмарина. У римлян появилась традиция украшать им на праздники почетное место в своих жилищах. В средние века в Европе розмарин считали символом вечности, что, впрочем, не мешало использовать его листики в качестве пряности.

Розмарин лекарственный является вечнозеленым невысоким кустарником, не достигающим и двухметровой высоты. Листья, напоминающие узкие лавровые листки, богаты эфирным маслом цинеолом, дубильными веществами и горечами. Цветет розмарин красивыми голубыми цветочками, поэтому многие христиане в прошлом верили, что розмарин — это тот самый куст, под который положила своего младенца Дева Мария во время перехода Святого семейства в Египет.

Римский естествоиспытатель Плиний полагал, что голубизна цветков вызвана тем, что кустарник произрастает вблизи от моря и морской ветер приносит на цветы морские брызги, которые окрашивают цветки в нежно-голубой цвет. Как установила современная наука, цветы розмарина окрашены в голубой цвет за счет превращения содержащихся в лепестках кислотных ферментов. Но тем не менее за кустарником закрепилось и второе название — «морская роса».

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

ТУШЕНЫЕ БОБЫ ПО-ТУРЕЦКИ

Вам потребуется:

розмарин — 1 веточка,
бобы — 600 г,
лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
маслины консервированные — 1/2 стакана,
петрушка — 1/2 пучка,
масло оливковое для жарения — 2 ст. л.,
масло оливковое для заправки блюда — 1 ст. л.,
бульон овощной — 1 л,
тимьян — 1 веточка,
лавровый лист — 2 шт.,
соль — 1/2 ч. л.,
молотый перец — 1/2 ч. л.,
лимон — 1 шт.

Способ приготовления.

Разогрейте на сковороде оливковое масло, положите в него измельченные чеснок и лук, все обжарьте. Добавьте промытые бобы и овощной бульон, положите лавровый лист и веточки зелени, посолите и поперчите — соль и перец берите в одинаковом количестве. Все потушите в течение получаса, затем удалите лавровый лист и веточки зелени, а бобы откиньте на дуршлаг, чтобы стек бульон. Из дуршлага переложите бобы в миску и полейте оливковым маслом. Мякоть лимона нарежьте кубиками и положите в бобы, добавьте маслины и нарубленную зелень петрушки. Блюдо подают горячим.

РОСТБИФ С ГРИБАМИ

Вам потребуется:

розмарин — 1 веточка,
говяжья вырезка — 1 кг,
шампиньоны — 250 г,
масло растительное — 5 десерт. л.,
масло сливочное — 70 г,
петрушка — 1 пучок,

укроп — 1 пучок,
шнитт-лук — 1 пучок,
перец молотый — 1/2 ч. л.,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Отваренные шампиньоны мелко нарежьте и смешайте с измельченными петрушкой, укропом, луком. Все это слегка обжарьте на сливочном масле. К соусу добавьте перец, соль, измельченный розмарин. Мясо разделайте на небольшие порционные кусочки толщиной не более 1 см, слегка отбейте и посолите. Затем поместите его в разогретое растительное масло и поставьте в хорошо разогретую духовку на 40 минут. Почти готовое мясо залейте горячим грибным соусом и снова поставьте на 5-10 минут в духовку на очень слабый огонь. Подавайте к столу горячим.

САССАФРАС

Сассафрас — одна из разновидностей лавра, о котором подробно рассказано выше. Сассафрас можно смело назвать одним из самых древних деревьев на планете. Полсотни миллионов лет тому назад повсюду на Земле росли густые лавровые леса, главенствующее место в которых занимал сассафрас. В ту далекую третичную эпоху встречались 10 видов сассафраса против нынешних трех.

Из современных трех видов человек использует сассафрас беловатый, или лекарственный. Использует — это мягко сказано о нем. Это растение в свое время послужило причиной для возникновения второй золотой лихорадки. «Золотом» оказался сам сассафрас.

Это красивое высокое стройное деревце, достигающее до 40 метров в высоту, реже — высокий кустарник, произрастающий в больших количествах в восточных или юго-восточных штатах США. Листва этого дерева сильно напоминает кленовую. На протяжении года окраска листьев сассафраса меняется, приобретая симпатичные, приятные оттенки. Американцы считают сассафрас украшением своих лесов.

Родина сассафраса на американском континенте. То было, пожалуй, первое хозяйственно важное американское растение, с которым познакомились и которым увлеклись европейские колонизаторы. Спустя считанные годы после открытия сассафрас был успешно интродуцирован в Европу, то есть завезен с целью разведения.

На протяжении последующих двух столетий европейские врачи верили, что сассафрас является панацеей, лекарством от всех болезней и в первую очередь эффективен при лихорадке (уже настоящей, а не золотой). Вера во всемогущество целительных сил сассафраса запечетлена в названии этого лавра — лекарственный, по латыни «оффициналис». Сассафрас высоко ценился, его разводили в больших количествах.

Впоследствии исключительные медицинские свойства сассафраса наука опровергла, хотя в маленьких деревеньках на берегах Миссисипи в Соединенных Штатах фермеры до сих пор верят в его силу и используют при лечении различных заболеваний. В весеннее время в американской провинции из корней сассафраса готовят тонизирующий напиток — чай с сассафрасом.

Все части растения богаты летучими эфирными маслами, но наибольшее их количество находится в корнях, которые и являются главным сырьем. Эфирные масла сассафраса состоят из сафрола, присутствием которого объясняются свойства этого растения, в том числе и как пряности. Сафрол придает эфирным маслам сассафраса также и тонизирующие свойства, поскольку является очень токсичным веществом.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

ТУШЕНЫЙ ЛОСОСЬ ПО-АНГЛИЙСКИ

Вам потребуются:

сассафрас — 1 лист,
филе лосося — 400 г,
огурец свежий — 1 шт.,
масло сливочное — 2 ст. л.,
вода — 3/4 л,
сок лимона — 1/2 ст. л.,
вино белое сухое — 1/4 стакана,
уксус винный — 2 ст. л.,
соль для лосося — 1 щепотка,
соль для огурца — 2 щепотки,
перец белый — 1/8 ч. л.,
лимон — 1 шт.

Способ приготовления.

Филе лосося с обеих сторон сбрызните уксусом и посолите. Доведите воду до кипения, добавьте в нее соль, лимонный сок и вскипятите смесь повторно. Положите в воду подготовленное филе лосося и отварите на медленном огне в течение 10–15 минут. Затем выньте рыбу и положите на блюдо.

В глубокую сковороду налейте масло, слегка разогрейте, положите нашинкованный крупными кольцами лук и обжарьте

его до прозрачности. Затем выложите на сковороду припущенное филе лосося, долейте небольшое количество рыбного бульона и тушите рыбу до готовности в течение 30–35 минут. В процессе тушения добавьте перец, лист сассафраса, подлейте вино.

Готовую рыбу выложите на блюдо. Огурец нарежьте кружочками и украсьте им тушеного лосося. Сверху блюдо украсьте крупными дольками лимона.

ТРЕСКА С ГРИБАМИ

Вам потребуется:

сассафрас — 1 лист,
филе трески — 400 г,
шампиньоны отварные — 100 г,
сухари панировочные — 3 ст. л.,
масло растительное — 3 ст. л.,
петрушка — 1 пучок,
соль, молотый перец — по вкусу,
лук репчатый — 1 шт.

Способ приготовления.

Разогрейте на сковороде масло и потушите в нем в течение 5 минут мелко нашинкованные лук и отваренные в подсоленной воде грибы, после чего переложите их в отдельную посуду. Порционные кусочки трески посолите, поперчите, обваляйте в панировочных сухарях и выложите на ту же сковороду, где обжаривались лук и грибы. При необходимости подлейте на сковороду растительного масла. Между кусками рыбы положите лист сассафраса.

Обжаривайте кусочки рыбы с обеих сторон в течение получаса. Готовую треску выложите на отдельное блюдо и уложите сверху смесь из обжаренных грибов и лука. Посыпьте рыбу мелко нарубленной свежей зеленью петрушки.

ЦЕДРА ЦИТРУСОВЫХ

Цитрусовые — это вечнозеленые невысокие деревья, обычно не превышающие 8 метров в высоту, иногда даже кустарники. К цитрусовым относятся почти все представители семейства рутовых, имеющие хозяйственное значение. Эти культуры изучает особая отрасль ботаники — цитрология.

Цитрусовые известны с незапамятных времен, поэтому многие их формы ныне представлены только в культуре. Вероятно, цитрусовые происходят из Индии, откуда через древнюю Месопотамию эти культуры попали в Европу благодаря завоевательным походам Александра Македонского. Первым европейцы узнали цитрон, откуда и происходит название всей группы. Плоды цитрона, если верить греку Теофрасту, не употреблялись в пищу, но использовались как средство против

моли. В те же античные времена до Европы дошли слухи об апельсине.

Одним из основных признаков, отличающих цитрусовые от прочих цветковых растений, являются плоды этих культур. Они имеют совсем иное строение, чем плоды прочих растений: их нельзя назвать ягодами, костянками, орешками или яблоками. Так эти удивительные плоды получили в науке название гесперидий. Название восходит к древнегреческой мифологии.

Когда греки узнали об апельсине — удивительном цитрусе, произрастающем в далеком Китае, в своих фантазиях отправили за прекрасными сочными плодами своего любимейшего героя — Геракла. В своем одиннадцатом подвиге богочеловек Геракл должен был достать золотые яблоки из садов Гесперид, дочерей царицы Ночи. Отсюда и пошло для цитрусовых название гесперидии.

Мякоть гесперидий может быть сладковатой или сильно кислой. Кислый привкус всегда сопутствует им из-за высокого содержания в них витамина С (аскорбиновой кислоты). Из-за витамина С цитрусовые высоко ценились в средние века как лекарственный препарат против цинги (авитаминоз С). Впервые, как полагают некоторые историки, Христофор Колумб догадался брать в плавание лимоны, чтобы моряков из его команды не поразила цинга.

В современной кулинарии мякоть применяется в качестве основы для изготовления напитков, джемов, желе, мармеладов и т. д. Кислый сок цитрусовых используется для получения лимонной кислоты. Мякоть и сок гесперидий применяются в качестве пряности для соусов и прочих пряных смесей-приправ.

Гесперидии характеризуются наличием плотной кожистой оболочки, нижний слой которой — толстый, мясистый и белый, а внешний — тонкий и ярко окрашенный, богатый эфирными маслами со специфическим острым, приятным запахом. Этот внешний слой называется цедрой, от итальянского «цедро» — лимон.

Многие виды цирусовых разводятся человеком исключительно ради получения эфирных масел — это так называемые эфиромасличные культуры. Главная из них — апельсин-бергамот, из масла которого (бергамотовое масло) в 1676 году в итальянском городе Колоне был получен первый в мире одеколон — «колонская вода».

Поскольку цедра в обилии содержит пахучие эфирные масла, она может применяться в кулинарии как приправа. В Китае, Корее, Японии, а также в Австралии и в южных штатах США выращивают ради съедобной кожуры цитрус кинкан. Целиком

используются плоды эгле мармеладной из Индии.

Кожура цитрусовых наряду с мякотью их гесперидий используется для изготовления множества различных пищевых продуктов — всевозможных напитков, мармеладов, желе, а также часто при консервировании (лайм сладкий). В качестве пряности применяется сушеная или обработанная иным образом цедра цитрусовых. В основном из нее делают цукаты.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

ЦУКАТЫ АПЕЛЬСИНОВЫЕ

Вам потребуется:

корки от 3 апельсинов,

сахар — 2/3 кг,

вода для сиропа — 1,5 стакана.

Способ приготовления.

Апельсины очистите от корок, с корок срежьте белую мякоть. Корки нарежьте крупными кусочками, уложите в кастрюлю, залейте холодной водой и оставьте на 12–14 часов, после чего воду слейте, откинув апельсиновые корки на дуршлаг.

Сахар размешайте в воде и доведите до кипения. Прокипятите в течение 5–7 минут, непрерывно помешивая. В сироп добавьте корки апельсина и снова доведите до кипения. Снимите посуду с огня. Оставьте на 2–3 часа, затем опять поставьте на огонь. Кипятите несколько раз, периодически охлаждая смесь, до тех пор, пока цукаты не станут полупрозрачными, изменив свой первоначальный цвет. Готовые цукаты извлеките из сиропа и подсушите на солнце или в открытой слаборазогретой духовке.

ШЕРБЕТ С ШАМПАНСКИМ

Вам потребуется:

лимон — 4 шт.,

вода — 1/2 л,

сахар — 400 г,

шампанское — 1 бутылка.

Способ приготовления.

Прокипятите сахар в воде, непрерывно помешивая, до полного его растворения. Помешивая сироп, добавьте в него лимонный сок. Затем сироп остудите до комнатной температуры и влейте в него бутылку шампанского. Охладите шербет в морозильной камере и взбейте его до вязкости крема. Через каждые 15–20 минут, пока шербет находится в морозильнике, его нужно взбивать миксером, чтобы оставался воздушным. За час до подачи к столу посуду с ним переставьте из морозильной камеры в холодильник. Шербет разложите по охлажденным бокалам или вазочкам для мороженого и украсьте ломтиками охлажденных

фруктов или ягод.

ЧЕЛНОБОРОДНИК ЛИМОННЫЙ

Челнобородник лекарственный относится к злакам, то есть является близким родственником пшеницы, ржи, кукурузы и риса. Несмотря на свое исключительное значение в качестве пищевых растений, злаки тем не менее представлены очень немногими видами, включающими ароматические вещества. Наиболее известны произрастающие в нашей стране зубровка и душистый колосок, содержащие кумарин и используемые для ароматизации некоторых напитков, а также тропическая ветиверия, содержащая ветивероль.

В тропических странах, однако, наибольшее значение из злаков имеет челнобородник. Существуют три вида челнобородника, введенные в культуру в Южноазиатском и Юго-Восточноазиатском регионах, в первую очередь в Индии, Бирме, Шри-Ланке, Малайзии.

В листьях и чешуях колосков челнобородника содержится большое количество летучих эфирных масел с сильным лимонным запахом. Некоторое количество этих масел содержится в корневищах растений. Эфирные масла челнобородника применяются в парфюмерии и медицине в качестве антисептического средства. Челнобородник лимонный — основная пряная культура среди челнобородников, в диком виде неизвестен.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

СЫРНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Вам потребуется:

челнобородник — 1 лист,
мука — 300 г,
масло сливочное (для теста) — 125 г,
масло сливочное (для начинки) — 20 г,
яйца — 2 шт.,
масло растительное для смазывания формы,
яблоки — 500 г,
сыр чеддер — 150 г,
сахар (для теста) — 150 г,
сахар (для начинки) — 2–3 ст. л.,
лимонный сок — 2 ч. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
яичный желток (для смазывания верха изделия) — 1 шт.

Способ приготовления.

Из муки, размягченного сливочного масла, яиц, сахара и соли замесите крутое тесто. Очищенные кислые яблоки нарежьте ломтиками. Смешайте их с сахаром, лимонным соком и

истолченным листом челнобородника. 2/3 теста выложите в смазанную маслом форму, сверху поместите яблоки с кусочками масла. Оставшееся тесто раскатайте в пласт и покройте им нижний слой с яблоками.

Форму поместите в разогретую до 200 градусов духовку. При этой температуре изделие выпекается в течение получаса. Затем верх пирога смажьте сырым желтком, посыпьте тертым сыром чеддер (можно заменить любым твердым сыром) и допеките пирог в духовке еще 5 минут. Готовый пирог подается к столу немного охлажденным.

ТОРТ СЛАДКИЙ ПОЛЬСКИЙ

Вам потребуется:

для теста:

бисквитная крошка — 4 ст. л.,

яйца — 4 шт.,

ваниль — 1/2 стручка,

орехи грецкие молотые — 150 г,

сахар — 100 г,

мука — 1,5 стакана,

масло для смазывания формы,

мука для посыпки формы;

Для крема:

челнобородник — 1/2 листа,

молоко — 1/2 л,

ванилин — 1/2 пакетика,

сахарная пудра — 3 ст. л.,

яйца — 2 шт.,

орехи грецкие рубленые — 50 г,

масло сливочное — 200 г.

Способ приготовления.

Разбейте яйца, отделите белки от желтков. Белки взбейте в тугую пену, а желтки разотрите с сахаром и сердцевиной стручка ванили. Осторожно перемешайте белки и желтки, добавьте орехи, бисквитную крошку и муку. Замесите тесто. Форму смажьте маслом и посыпьте мукой. Выложите туда тесто и поставьте в духовку на полчаса. Выпекайте изделие при температуре 180 градусов. Готовый торт разрежьте на три части, промажьте каждый корж кремом, затем соедините все коржи вместе. Бока и верх торта также промажьте кремом.

Для крема сначала разотрите слегка размягченное масло с сахарной пудрой. Молоко вскипятите с ванилином, добавив измельченный лист челнобородника, немного охладите, а затем осторожно влейте в молоко тонкой струйкой желток, постоянно помешивая. Полученную массу охладите и смешайте с масляной

смесью. Добавьте мелко нарубленные орехи и еще раз тщательно перемешайте. Крем готов.

Торт перед подачей к столу нужно на несколько часов поставить в холодильник.

Глава II ВОСТОК — ДЕЛО ПРЯНОЕ

«Вначале были пряности. С тех пор, как римляне в своих путешествиях и войнах впервые познали прелесть острых и дурманящих, терпких и пьянящих восточных приправ, Запад уже не может и не хочет обходиться как на кухне, так и в погребе без especeria — индийских специй, без пряностей».

(Стефан Цвейг. «Магеллан»)

В том, что Восток — это действительно дело пряное, вы, думаем, сомневаться не станете: сколько удивительных пряностей завезено к нам именно с Востока — из Индии, из Китая! И сколько блюд благодаря восточным пряностям приобрели изысканный аромат, без которого иные мы уже и не можем себе представить! Взять, например, тот же пирог с корицей: может ли ее заменить какая-либо другая, исконно русская пряность? Вряд ли на этот вопрос вы ответите положительно. А ведь если бы корица не была завезена к нам из Китая, если бы культурные плантации коричников не появились на Шри-Ланке… Да, тогда узнать, что такое пирог с корицей, нам так бы и не довелось.

А теперь более подробно поговорим о том, какие же восточные пряности используются на нашей кухне и воспринимаются нами уже как более или менее привычные.

АНИС

Родиной этого удивительного растения являются Средний Восток и острова восточной части Средиземноморья.

Известно, что анис как пряность употреблялся уже очень давно: гораздо раньше, чем возникли древние государства. Представьте себе: семена аниса были найдены археологами еще в свайных поселках, относящихся к каменному веку! Согласитесь, это заставляет задуматься над вопросом, когда же пряные растения впервые были обнаружены людьми.

Сведения об анисе сохранились со времен Древнего Египта и Греции: о его лечебных свойствах писал древнегреческий врач Гиппократ. Именно из Египта он был завезен в Европу и там получил свое широкое распространение.

В Россию анис как культура был введен в XIX веке и с этих пор сфера его применения очень обширна. В настоящее время анис активно выращивается также на Украине и на Северном

Кавказе.

Анису свойственны своеобразный фруктовый аромат и сильный освежающий вкус. В качестве пряности используются и семена аниса. Он очень популярен в хлебопекарной и ликероводочной промышленности, находит широкое применение и в квашении, и в мариновании, так как замечательно сочетается по вкусу с овощами.

Анис превосходно сочетается с салатом, краснокочанной капустой и морковью. Кроме того, он может быть просто чудесным дополнением к рыбному супу.

А теперь предлагаем рецепт блюда с этой пряностью.

ИЗЫСКАННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОРЗИНОЧКИ

Вам потребуется:

картофель — 6 шт.,
отварное мясо — 200 г,
лук репчатый — 1 шт.,
зеленый лук — 1/2 пучка,
мука — 1 ст. л.,
сметана — 1/2 стакана,
белое вино сухое — 1/2 стакана,
сливочное масло — 2 ст. л.,
помидоры — 2 шт.,
сладкий перец — 2 шт.,
сыр — 50 г,
соль — 1 щепотка,
анис — 1/2 ч. л.,
перец черный молотый — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Картофель отварите в «мундире», остудите, очистите и в каждой картофелине с помощью чайной ложки удалите середину.

Отварное мясо и репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте в половине указанного количества сливочного масла. Полученную смесь перемешайте с размятыми картофельными серединками, посолите, поперчите и заполните ею картофельные корзиночки.

Картофель уложите в жаростойкую сковородку, посыпьте сыром и мелко нарезанным сладким перцем. Налейте в сковородку немного воды и запекайте 15–20 минут.

На оставшемся масле обжарьте муку, добавьте сметану, а также вино, анис и соль. Доведите до кипения и затем соедините с готовым картофелем.

И заключительный штрих: на каждую картофелину положите по дольке помидора, а сверху блюдо посыпьте рубленым зеленым луком.

ВЫПЕЧКА С АНИСОМ «ЗИМНЯЯ ФАНТАЗИЯ»

Вам потребуется:
яйцо — 2 шт.,
сахар — 250 г,
соль — 1 щепотка,
ванильный сахар — 1 пакетик,
мука — 250 г,
крахмал — 1 ст. л.,
семена аниса молотые — 2 ч. л.
Способ приготовления.

Разбейте яйца в фарфоровую миску, добавьте сахар, соль и ванильный сахар. Все перемешайте и поставьте на водяную баню. Как следует взбейте смесь. После того как снимете миску с водяной бани, охладите смесь и взбейте еще раз.

Смешайте муку с крахмалом и молотым анисом, всыпьте ее в яично-сахарную массу и тщательно перемешайте. У вас должно получиться однородное тесто.

Противень смажьте сливочным маслом. Тесто положите в кондитерский мешочек или, если мешочка нет, в обычный бумажный кулечек с небольшим отверстием на конце. Можно пользоваться и обычной ложкой.

Из кулька выдавливайте тесто в виде небольших сосулек. Тесто должно слегка растекаться: поверхность сосулек должна быть достаточно гладкой.

В течение ночи подсушите заготовки при комнатной температуре. Это нужно для того, чтобы поверхность будущей выпечки затвердела.

Утром поставьте выпечку в духовку (температура должна быть 170 5о 0С) на среднюю полку. Выпекайте сосульки около десяти минут. Учтите, что поверхность готовой выпечки все же должна оставаться белой.

БАДЬЯН

Родиной этой удивительной пряности являются Китай и Вьетнам. Кроме того, в настоящее время эта пряность выращивается в Кампучии, Лаосе, Японии и на Филиппинах.

С этим удивительным растением связана целая история. Возможно, вы слышали такое название, как неопалимая купина. Однако вряд ли кто знает, что же на самом деле скрывается под ним. Речь идет как раз о бадьяне. Это пряное растение называют неопалимой купиной потому, что если поднести к растению зажженную спичку, то вокруг него мгновенно вспыхивает сине-голубое пламя, не причиняя, однако, никакого вреда растению.

Аромат пряности напоминает анисовый (кстати говоря, бадьян еще называют звездчатым анисом, поскольку плоды — семена бадьяна — напоминают собой коричневые звездочки).

Однако надо сказать, что когда бадьян нагревается (а это, естественно, происходит, когда его добавляют в горячие блюда), его вкус и аромат значительно изменяются. Вот почему ни в коем случае нельзя говорить о том, что анис и бадьян взаимозаменяемы.

У бадьяна пряный, сильный, слегка обжигающий вкус и сильный своеобразный аромат.

Бадьян часто используют для выпечки кондитерских изделий точно так, как корицу. Его добавляют в варенья и пряники. Вместе с тем бадьян просто незаменим в блюдах из жирного мяса (свинины, баранины) и домашней птицы (индейки, кур).

Предлагаем следующие рецепты блюд с этой пряностью.

СУП ГОВЯЖИЙ ПО-КИТАЙСКИ

Вам потребуется:

говядина — 125 г,
плод бадьяна — 1/2 шт.,
шерри сухое — 1/2 ч. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
мороженый зеленый горошек — 125 г,
крахмал — 1 ч. л.,
яйцо — 1 шт.,
лук репчатый — 2 шт.

Способ приготовления.

Мясо нарежьте мелкими кусочками. Добавьте соль, бадьян, сухое шерри и залейте холодной водой. Поставьте кастрюлю на огонь, доведите до кипения и варите мясо еще приблизительно 15 минут.

В суп добавьте зеленый горошек и варите еще 15 минут. Удалите из супа бадьян (иначе аромат станет слишком сильным, что повредит вкусу супа).

Разведите крахмал в указанном количестве в столовой ложке холодной воды и влейте его в суп, чтобы он стал гуще (суп непременно помешивайте: никаких комков в нем не должно быть).

Яйцо взбейте с помощью вилки и добавьте его в суп, вливая небольшими порциями и постоянно помешивая. Все хорошо перемешайте и еще раз прокипятите суп приблизительно в течение 1 минуты. Суп готов к подаче к столу. У вас должно получиться четыре порции этого изысканного первого блюда. Если хотите, каждую порцию супа, разлитого по тарелкам, украсьте колечками репчатого лука (желательно, чтобы он был сладким на вкус).

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ПРЯНОСТЯМИ ПО-УРУГВАЙСКИ

Вам потребуется:

говяжья вырезка — 750 г,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 4 зубчика,
помидоры — 4 шт.,
соль — 1 щепотка,
мука — 2 ст. л.,
оливковое масло — 4–5 ст. л.,
белое вино — 300 г,
яйцо — 2 шт.,
петрушка — 5 веточек,
бадьян — 2 плода,
перец черный — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Очистите и мелко покрошите лук и чеснок. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите с них кожицу и, удалив семена, нарежьте небольшими кусочками.

Ополосните вырезку холодной водой, слегка обсушите и нарежьте ломтиками толщиной приблизительно 2 см.

Смешайте муку с солью и молотым перцем и обваляйте в ней ломти мяса. Разогрейте духовку до 200 5о 0С.

Разогрейте масло, добавьте в него плоды бадьяна. После этого обжарьте в масле мясо и переложите его в кастрюлю (бадьян класть не нужно: удалите его).

На том же масле, что и мясо, пожарьте лук до золотистого цвета, затем добавьте помидоры и чеснок. Все вместе хорошенько прожарьте, непрерывно помешивая. Подлейте вино.

Все соедините с жареным мясом и поставьте блюдо на 10 минут в духовку.

Сварите яйца вкрутую и нарежьте кубиками. Зелень петрушки мелко порежьте. Украсьте готовое блюдо яйцом и петрушкой и подавайте к столу.

БАРБАРИС

Эти приятные кисловатые ягоды знакомы всем хотя бы по конфетам с тем же названием. Однако далеко не все знают, что барбарис — замечательная пряность, без которой не обходятся многие блюда.

Барбарис — кустарник, усыпанный удлиненными яркими красно-оранжевыми ягодками с освежающим кисленьким вкусом. Вполне возможно, что само название барбариса связано со словом «барба» — огненный.

Главным образом, барбарис произрастает на Кавказе и в горных районах Средней Азии. В диком виде он встречается и в южных районах нашей страны.

Нужно сказать, однако, что это пряное растение уже довольно

давно у нас «приручено»: в последнее время стали довольно часто продавать саженцы барбариса, и благодаря этому у вас есть шанс вырастить этот кустарник на своем садовом участке.

Барбарис сочетается с мясными блюдами и блюдами из риса. Если говорить о пряностях, барбарис превосходно сочетается с зирой.

Приятный кисловатый вкус барбариса не только делает вкус блюда пикантным, но и витаминизирует его: в ягодках очень много кислот (среди них и аскорбиновая).

Без барбариса не обходится ни один плов, и именно поэтому даем рецепт этого вкуснейшего второго блюда.

ПЛОВ

Вам потребуется:

рис — 2 стакана,

курица (1 кг) — 1 шт.,

масло сливочное — 100 г,

масло растительное — 2 ст. л.,

морковь — 2–3 шт. (небольших),

лук репчатый — 3 шт. (средних),

смесь из сухофруктов (курага, изюм без косточек, чернослив без косточек) — 1 стакан,

вода — 4 стакана,

соль — по вкусу,

красный перец молотый — 1/3 ч. л.,

барбарис — 2–3 ст. л.,

корица молотая — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Курицу подготовьте (опалите, удалите внутренности), порубите на куски и обжарьте в смеси из сливочного и растительного масла. Все сложите в кастрюлю.

Лук мелко нарежьте, морковь натрите на средней терке. Лук и морковь поджарьте на масле, которое осталось на сковородке, и выложите поверх курицы. Следующим слоем плова будут сухофрукты, которые следует промыть и ошпарить кипятком. Последний слой — это тщательно перебранный и промытый в холодной воде рис. Вскипятите воду с указанными специями и солью и залейте ею курицу. Тушите плов до полной готовности.

ИМБИРЬ

Пряность, называемая имбирем, — это не что иное, как светло-коричневый узловатый корень тропического травянистого растения Zingiber officinalis.

Это одно из древнейших пряных растений Юго-Восточной Азии. Древнейшей родиной этой пряности, как, впрочем, и многих других, является Индия. Именно там имбирь начали

добавлять во многие блюда, и он стал неотъемлемой пряностью индийской кухни.

В переводе с одного из языков Индии — санскрита — само слово «имбирь» переводится как «рогатый». По всей видимости, это связано с причудливой формой имбирного корня.

Как же попал он в Европу? Надо сказать, что место, где произрастает это пряное растение, арабские купцы держали в строжайшей тайне, говоря иностранцам, охочим до пряностей, что имбирь растет на самом краю Земли и охраняется троглодитами.

Но в XIII веке знаменитый путешественник Марко Поло нашел его в Китае и описал европейцам.

В диком состоянии сейчас имбирь практически не встречается, однако активно выращивается во многих тропических странах Азии, в частности в Индии и в Австралии (Квинсленде).

Впрочем, больше всего на мировом рынке ценится ямайский имбирь: он особенно душист и сладок. Худшего качества, но более богатый эфирными маслами имбирь выращивается в Западной Африке. Однако по-прежнему больше половины всего мирового производства его приходится на Индию.

А вот в Англии большой популярностью пользуются джинджер эль (имбирное пиво) и джинджер брэд (имбирное печенье). Такое пристрастие к имбирю у британцев появилось во времена колониального владычества Англии.

В Америке практически национальной едой стал джинджерснап — хрустящий пряник с имбирем.

Имбирь обладает сладким, похожим на древесный ароматом и достаточно жгучим вкусом. Употребив в пищу большое его количество, вы можете почувствовать жар, разливающийся по всему телу.

Имбирь как пряность прекрасно совмещается с лимонным соком и солью. Его можно сушить, учитывая при этом, что сушеный имбирь (в Индии его называют 1 сонт 0) гораздо острее, чем свежий, и поэтому его приходится предварительно вымачивать.

Имбирь часто добавляют в овощные блюда как приправу. Кроме того, он придает пряный вкус выпечке (такой, например, как пряники и коврижки). Используется имбирь также и при приготовлении пудингов и пикулей.

А теперь предлагаем рецепт одного из блюд с имбирем.

ИЗЫСКАННЫЙ КРЕМ С ИМБИРЕМ

Вам потребуется:

консервированный глазированный имбирь — 4 ст. л.,

желатин измельченный — 1/2 пакетика,
вода холодная — 2 ст. л.,
сливки — 1/4 л,
яйца — 2 шт.,
сахар — 50 г,
белый ром — 2 ст. л.,
соль — 1 щепотка,
сахар — 1 ст. л.
Способ приготовления.

Мелко порубите имбирь и на время отложите его в сторону: займитесь подготовкой других компонентов крема. Замочите желатин в указанном количестве холодной воды на 10 минут, а потом полностью растворите его на горячей водяной бане и не давайте ему остыть.

Доведите до кипения сливки, постоянно помешивая. Взбейте с сахаром желтки и постепенно подлейте к ним сливки. Яично-сливочную смесь нагрейте, не доводя до кипения, на самом медленном огне и подмешайте в нее имбирь и желатин.

Взбейте в крутую пену яичные белки, добавив туда соль и сахар. Осторожно подмешайте белки к крему.

Готовый имбирный крем разложите по вазочкам и поставьте на три часа в холодильник, чтобы он охладился, затем можете подавать к столу: у вас получился превосходный десерт.

И еще один рецепт.

ОВОЩНОЙ СУП ПО-КИТАЙСКИ

Вам потребуется:
шампиньоны — 4 шт. (средних);
лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 1/2 зубчика,
помидоры — 4 шт.,
сельдерей черешковый — 100 г,
капуста китайская — 100 г,
растительное масло — 3 ст. л.,
соевый соус — 3 ст. л.,
соль — 2 ч. л.,
белый перец — 1/4 ч. л.,
молотый имбирь — на кончике ножа,
зелень петрушки — 5 веточек,
куриный бульон — 1 л.
Способ приготовления.

Замочите грибы в холодной воде. Очистите и мелко нарежьте репчатый лук. Очистите чеснок и измельчите его с помощью чесночного пресса. Помидоры ошпарьте кипятком, очистите от кожицы и каждый разделите на четыре части, удалив семечки.

Сельдерей и китайскую капусту промойте и нарежьте соломкой.

В кастрюле разогрейте растительное масло и поджарьте в нем лук и чеснок до состояния прозрачности.

Добавьте обсушенные грибы (порезанные кубиками), овощи и пожарьте их на непрерывном сильном огне 2–3 минуты, постоянно помешивая, чтобы блюдо не пригорело.

Добавьте соевый соус, соль, белый перец, имбирь и мелко порезанную зелень петрушки.

Все вместе проварите еще две-три минуты. Суп готов, можете подавать его к столу.

КАРДАМОН

Это пряное растение является близким родственником имбиря, Elettaria cardamomum. Родина кардамона — Шри-Ланка и Индия. Сегодня он выращивается не только в этих странах, но и в Бирме, Индокитае, Южном Китае, Таиланде, Гватемале и Сальвадоре.

Кардамон был завезен в Грецию, где он заслужил определение «нежнейший». Древние греки и римляне готовы были заплатить за эту пряность довольно высокую цену.

В средневековой Европе кардамон ценился очень высоко. Правда, нужно отметить, что в то время он применялся не в качестве пряности, а как лекарственное средство. Более того, кардамон считался чуть ли не панацеей: в средневековой Европе считалось, что нет такой болезни, которая не могла бы отступить перед чудодейственной силой этого растения.

Наиболее ценен индийский кардамон — малабарский и майсорский. Несколько уступает кардамон с острова Шри-Ланка.

Как пряность используются его стручки бледно-зеленого цвета. Если вы увидите в продаже белые стручки кардамона, это означает, что вы имеете дело с сушеным кардамоном (правда, он менее ароматен, но зато дольше хранится). Используются и молотые семена, имеющие острый вкус.

Нужно сказать, что кардамон — одна из самых дорогостоящих пряностей в мире. По этой причине очищенные семена продаются очень редко: обычно вместе с семенами размалывают и саму сухую коробочку с семенами (в магазинах такая, более дешевая разновидность пряности представлена как кардамон с оболочкой).

Кардамон обладает весьма специфическим вкусом: при употреблении в пищу он поначалу кажется горьким и жгучим, но затем вкус его становится очень приятным и согревающим.

Если вы храните его в плотно закрытой банке, можете рассчитывать, что свой вкус и аромат он сохранит в течение года,

но не больше. Необходимо иметь в виду, что молотый кардамон нужно использовать как можно быстрее, иначе его вкус и аромат быстро улетучатся.

Кардамон широко используется в хлебопечении (возможно, вам уже доводилось попробовать пирог с кардамоном?). В качестве приправы сочетается как с различными десертами, так и с блюдами из свежих фруктов. Часто кардамон используют и для ароматизации колбасных изделий.

Интересно применение кардамона в других странах. В Швеции, например, очень популярно печенье с кардамоном, называемое «Бруна бред». А вот арабы используют эту пряность более оригинально: они приправляют им крепкий черный кофе.

Предлагаем несколько рецептов блюд с этой пряностью.

БАРАНИНА ПРЯНАЯ

Вам потребуется:

баранина — 1 кг,
лимоны — 2 шт.,
оливковое масло — 1 стакан,
чеснок — 1 головка,
лук репчатый — 1 шт. (средний),
помидоры — 3 шт.,
кетчуп — 5 ст. л.,
кардамон — 1/2 ч. л.,
кориандр молотый — 1/2 ч. л.,
соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Нарежьте баранину небольшими кусочками. Пряности смешайте с соком, выжатым из лимонов. Добавьте оливковое масло, чеснок, измельченный с помощью пресса. Прибавьте мелко нарезанный лук, соль. Все это смешайте с мясом и оставьте на 2–2,5 часа.

Куски баранины следует нанизать на шампуры и поместить или в предварительно нагретый гриль, или в духовку. Жарьте мясо, время от времени переворачивая его, приблизительно 15–20 минут. Готовую баранину залейте кетчупом и подайте к столу.

СЛАДКИЙ РИС С КАРДАМОНОМ

Вам потребуется:

белый рис — 50 г,
молоко — 2,4 л,
молотые семена кардамона — 1/2 ч. л.,
сахар — 100 г.

Способ приготовления.

Тщательно переберите и промойте рис и откиньте его на дуршлаг, чтобы стекла вода. Вскипятите в неэмалированной

кастрюле молоко и запустите рис.

Чтобы рис сварился быстрее, первые 15 минут варите его в кастрюле с открытой крышкой. Постоянно помешивайте, чтобы он не пригорел. Варите до тех пор, пока рис полностью не разварится. Добавьте сахар и кардамон. Варите еще пять минут, после чего снимите с огня.

Перед подачей рис охладите: чем он холоднее, тем вкуснее получается блюдо.

КОРИЦА (ВСЕ ЕЕ РАЗНОВИДНОСТИ)

Настоящая корица добывается из внутреннего слоя коры дерева Cinnamomum zeylanicum. Дерево произрастает главным образом в Шри-Ланке и Западной Индии, а также на Цейлоне. Этот вид корицы так и называется — цейлонский. В диком виде такой коричник (то есть растение, из которого получают корицу) встречается в Южной Индии, а также на Шри-Ланке.

Возделывают его, кроме указанных мест, еще и во Вьетнаме, Африке, Индонезии, на Антильских островах, а также в Бразилии и Гвиане.

Такая корица продается в виде тонких высушенных палочек. Их можно прожаривать и размалывать. Палочки обладают сладковатым привкусом.

Есть и другая разновидность корицы — это кора дерева Cinnamommum cassia, так называемая китайская корица. Она культивируется не только в Китае, но и во Вьетнаме, Индонезии (на острове Суматра), а также в Лаосе, Кампучии и в тропиках Южной Америки. Такая корица продается или большими кусками, или в виде порошка. Она горьковатая, с сильным запахом.

Популярна также и сайгонская корица (Cinnamommum loureirii).

Интересно, что само название «корица» в переводе с греческого означает «безупречная пряность». Попробовав хоть раз выпечку с корицей, вы, думается, согласитесь с тем, что название совершенно справедливо.

Во все времена и во всех странах (даже тех, где растет коричник) корица ценилась очень высоко, поскольку собирать ее с деревьев надо было вручную.

В XVIII веке в целях поддержания цен на мировом рынке голландцы (которые славились тем, что вели обширную торговлю пряностями) время от времени сжигали на складах уже собранные пряности. Так, например, в один прекрасный летний день 1760 года в Амстердаме сожгли 8 миллионов фунтов пряностей, среди которой была и корица. Очевидцы этого события долго говорили о том, что в тот день над Амстердамом висело желтое облако, источавшее тонкий пряный аромат.

Корица обладает нежным, сладким, напоминающим древесный ароматом и приятным, «теплым» и мягким вкусом. Она прекрасно сочетается с выпечкой, фруктовыми блюдами, свежими овощами. Нередко добавляют ее и в мясо, птицу, соусы и маринады.

О том, как делать выпечку с корицей, вы наверняка сможете прочитать в любой кулинарной книге, а мы предлагаем рецепт замечательного десерта.

БАНАНЫ В ТЕСТЕ «КОРИЧНЫЕ»

Вам потребуется:

бананы (не совсем зрелые) — 4 шт. (небольших),
лимонный сок — 4 ст. л.,
мука — 125 г,
пиво — 1/8 л,
яйцо — 1 шт.,
сахар — 90 г,
соль — 1 щепотка,
растительный жир для обжаривания — 4 ст. л.

Для сладкой смеси:

сахар — 4 ст. л.,
корица — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Очистите бананы. Каждый из них разрежьте на три части и полейте лимонным соком.

В миску всыпьте муку, добавьте пиво, яйцо, сахар (первую порцию) и вымесите тесто, напоминающее по консистенции густую сметану.

Разогрейте на сковородке растительный жир и обжарьте в нем бананы, окунув их в пивное тесто. Как только появится золотистая корочка, бананы готовы. Выньте их из сковородки и разложите на салфетке. Это делается для того, чтобы стек жир.

Смешайте сахар с корицей и еще теплые бананы обваляйте в этой пряно-сладкой смеси.

Десерт готов. К нему можно добавить взбитые сливки или ванильный соус — получится замечательное сладкое блюдо, которое наверняка станет любимым в вашей семье.

ИЗЫСКАННЫЙ ДЕСЕРТ «ТРОПИКИ»

Вам потребуется:

абрикосы — 1/2 кг,
сахар — 1 стакан,
сахарная пудра — 1 стакан,
лимон — 1 шт.,
апельсины — 2 шт.,
белое вино сухое — 1 бутылка,

корица молотая — по вкусу.

Способ приготовления.

Абрикосы тщательно вымойте и из половины общего количества удалите косточки. Апельсин и половину лимона очистите от цедры и нарежьте мелкими кусочками вместе с абрикосами. Посыпьте их половиной указанного количества сахарной пудры и поставьте на один час на холод.

В белое вино положите сахар, а также по половине чайной ложки измельченной цедры лимона и апельсина, добавьте корицу. Вино с пряностями на медленном огне доведите до кипения, после чего остудите. Оставшиеся абрикосы и апельсин протрите через сито, добавьте оставшееся количество сахарной пудры, смешайте с вином. Залейте вином охлажденные фрукты и остудите. Десерт подавайте к столу со сливочным мороженым.

КУНЖУТ

Родиной этой пряности, как и многих других, является Индия — настоящее королевство пряных растений. Однако сегодня это растение все активнее распространяется на Дальнем и Среднем Востоке, в Африке, в Центральной Америке, в Китае. Возделывают кунжут в США и Мексике.

Как пряность в кулинарии используют семена кунжута (стебель самого растения достигает полутора метров в высоту). Вкус у кунжута сладковатый, слегка маслянистый, ореховый. Именно поэтому он идеально подходит для выпечки. Им посыпают хлеб и сдобу.

В Турции именно кунжут служит главным компонентом халвы.

В Японии кунжут используется еще шире: семена этого растения являются ингредиентом многих японских мясных блюд — из говядины и из птицы. Добавляют кунжут также в салаты. При этом семена кунжута предварительно обжаривают, а потом кладут в блюда.

Помимо использования семян в чистом виде, кунжут продается еще и в виде пасты, которую добавляют в различные мясные и рыбные блюда.

Предлагаем следующий рецепт блюда с кунжутом.

МЯСО С КУНЖУТОМ

Вам потребуется:

говядина — 1 кг,

калган — 100 г,

мелисса — 5 веточек,

кунжутное семя — 30 г,

соевый соус — 200 г,

зеленый лук, укроп, мята, сахар, соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Нарежьте мясо тонкими ломтиками и обжарьте его на сковородке. Калган растолките, мелиссу мелко порежьте и смешайте с соевым соусом, добавьте немного сахара.

Смесью залейте мясо и тушите до полной готовности. Перед подачей к столу посыпьте мясо обжаренным и очищенным кунжутным семенем и зеленью. Посолите по вкусу. Теперь можете подавать блюдо к столу.

И еще один рецепт.

РЫБА С КУНЖУТОМ ПО-АРАВИЙСКИ

Вам потребуется:

щука (судак) — 1 шт. (средняя),
соль — 3 ч. л.,
оливковое масло — 110 мл,
лук репчатый — 3 шт.,
сладкий перец — 1 стручок,
грецкие орехи — 100 г,
петрушка — 6 веточек,
черный молотый перец — 1/3 ч. л.,
чеснок — 3 зубчика,
кунжутная паста — 100 г,
лимонный сок свежевыжатый — 100 мл,
соль — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Выпотрошите рыбу и как снаружи, так и изнутри натрите ее солью. В огнеупорную форму налейте третью часть указанного количества оливкового масла, положите рыбу и снова полейте третьей частью оливкового масла. Оставьте рыбу устояться в течение 15 минут. Тем временем разогрейте духовку до 200 5о 0С.

На оставшемся оливковом масле поджарьте лук до золотистого цвета, добавьте сладкий перец и измельченные грецкие орехи. Все прожаривайте в течение 5 минут. Подмешайте измельченную зелень петрушки, посолите и поперчите. Начините этой смесью рыбу и поставьте в духовку запекаться в течение 40–55 минут, до золотистого цвета.

Чеснок измельчите и смешайте с кунжутной пастой. Добавьте воду, лимонный сок и соль. Залейте рыбу получившейся смесью и слегка разогрейте. Теперь можно подавать блюдо к столу.

КУРКУМА

Это корень растения из семейства имбирных, Curcuma longa. Свежий корень куркумы можно различать по цвету: от ярко-оранжевого до красно-коричневого, но в сушеном и молотом виде куркума всегда ярко-желтого цвета.

Родиной куркумы являются Индия и Индокитай. Там это пряное растение известно уже более чем 2500 лет. Оттуда оно было завезено в Грецию и Среднюю Азию. Интересно, что в Греции это растение называли желтый имбирь, что еще раз говорит в пользу того, что куркума и имбирь — это родственники.

В Западной Европе с этой пряностью познакомились в XVI–XVII веках.

Интересно, что в Китай, который можно назвать родиной многих пряных растений, куркума пришла на целых четыре столетия позже, чем в Европу. Но, после того как она была ввезена в Китай как культура, именно китайская куркума стала считаться лучшей. К сожалению, достать ее очень сложно: гораздо сложнее, чем любой другой ее сорт.

Сейчас в диком виде куркума произрастает в Юго-Восточной Азии, Индонезии и Индии. Кроме того, как культура куркума возделывается в Южной Азии, Иране, Афганистане, Индокитае, Индии, на островах от Суматры до Филиппин, в Южной Америке, на Антильских островах.

Интересно, что в конце концов куркума стала возделываться и вблизи наших широт — в Сухуми (начиная с 1934 года).

С помощью куркумы окрашиваются блюда из риса. Именно благодаря этой пряности супы, салаты и закуски приобретают характерный острый аромат, который делает их еще аппетитнее.

Куркума легко возгорается и оставляет пятна на одежде, поэтому с нею нужно обходиться осторожнее.

Предлагаем следующие рецепты блюд с этим растением.

ЛИМОННЫЙ РИС

Вам потребуется:

рис — 350 г,
растительное масло — 1 ст. л.,
семена горчицы — 1,5 ч. л.,
корица — 1 палочка,
черный перец молотый — на кончике ножа,
вода — 800 мл,
соль — 2 ч. л.,
куркума — 1/2 ч. л.,
лимонный сок — 125 мл,
сливочное масло — 2 ст. л.,
лимон — 1 шт.,
петрушка — 5–6 веточек.

Способ приготовления.

Рис промойте, замочите на 15 минут, затем откиньте на сито и дайте как следует стечь воде.

Разогрейте в кастрюле растительное масло на среднем огне.

Добавьте семена горчицы, корицу, перец, после чего положите и обсушенный рис.

Тщательно помешивая, обжаривайте рис приблизительно 2–3 минуты до тех пор, пока он не станет прозрачным. Залейте рис водой, посолите, добавьте куркуму. Доведите воду до кипения, после чего дайте ей покипеть 1 минуту. Затем убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите рис еще приблизительно 20 минут, до тех пор, пока он не вберет в себя всю воду.

Снимите с кастрюли крышку и выньте корицу. Сбрызните рис лимонным соком и положите сверху кусочки масла. Со снятой крышкой поварите рис еще примерно 2–3 минуты. Это нужно для того, чтобы он приобрел лимонный вкус.

Готовый рис осторожно перемешайте вилкой и в каждую его порцию положите по дольке лимона и по веточке петрушки.

СЫР С ПРЯНОСТЯМИ

Вам потребуется:

сыр жирный — 275 г,

куркума — 3 ч. л.,

соль — 3 ч. л.,

топленое или растительное масло — 1 ст. л.,

лимон — 1 шт.

Способ приготовления.

Нарежьте сыр кусками: приблизительно 10 см в длину и 5 см в ширину и в 2–2,5 см толщиной.

Смешайте на небольшом блюдце куркуму и соль. Обмакивайте куски сыра в смесь с куркумой с обеих сторон. Проследите за тем, чтобы слой пряности был тонким и ровным, так как если он будет слишком толстым, вкус приготовленного блюда значительно ухудшится.

Разогрейте на сковороде масло и положите туда куски сыра: сколько поместится за один раз. Жарьте сыр на медленном огне (примерно 4–5 минут каждую сторону) до тех пор, пока он слегка не потемнеет и не покроется золотисто-коричневой корочкой.

Перед подачей к столу украсьте сыр дольками лимона.

МИНДАЛЬ

Родиной миндаля являются Северная Африка, а также Кавказ (там миндаль до сих пор можно увидеть в диком, неокультуренном виде).

Считается, что само название миндаля связано с именем финикийской богини Амигдалины.

Вообще нужно сказать, что миндаль упоминается в достаточно большом количестве мифов. Так, например, по одному из них, гречанка Феллида, не пережив разлуки со своим возлюбленным Демофонтом, превратилась в засохшее

миндальное дерево. Но боги сжалились над ней, и когда возлюбленный обнял сухое дерево, оно вновь зазеленело и зацвело красивыми белыми цветами.

По другому мифу, горький миндаль вырос на том месте, где дочь Мидаса пронзила себя кинжалом, узнав о смерти своего мужа.

Как пряность используются орехи миндаля. Они обладают специфическим запахом из-за того, что в нем в очень малых количествах содержится цианид. Кстати говоря, история знает немало случаев, когда это свойство миндаля использовалось отнюдь не в кулинарных целях. К молотым орехам миндаля нередко подмешивали цианистый калий и таким образом скрывали запах сильнейшего яда в самом безобидном на вид блюде с миндалем (это свойство миндальных орехов часто иллюстрируется многими классическими детективными романами и рассказами).

Однако мы сосредоточим свое внимание на кулинарных свойствах миндаля.

Различают горький, сладкий и хрупкий миндаль.

Горьковатый вкус орехов прекрасно сочетается с шоколадом (конфеты «Миндаль в шоколаде» наверняка ел каждый, кто держит сейчас в руках эту книгу). Кроме того, он превосходен в выпечке. Миндальные печенья и пирожные вполне заслуженно признаются изысканными лакомствами, пожалуй, во всем мире.

В целом, горький миндаль улучшает вкус многих блюд и придает им пряный своеобразный аромат.

Сладкий миндаль несколько уступает по вкусовым качествам горькому, но тем не менее он, как правило, частый ингредиент рыбных блюд (особенно хорошо сочетается он с форелью).

Хрупкий миндаль вкусом напоминает миндаль сладкий, но аромат у него значительно слабее.

Мы предлагаем приготовить одно из любимых многими блюд итальянской кухни. Это…

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

Вам потребуется:

растительное масло (рафинированное, без запаха) — 1 ст. л.,

сливочное масло — 1 ст. л.,

рубленый миндаль — 100 г,

сахар — 90 г,

желатин — 3 пластинки,

сливки (обязательно жирные) — 200 г,

апельсиновый ликер (можно заменить его обычным бренди) — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Смажьте растительным маслом противень. Растопите на сковороде сливочное масло. Подмешайте в него сахар и доведите на медленном огне до состояния карамели (сахар должен приобрести золотисто-коричневый цвет). Добавьте рубленый миндаль.

Получившейся миндальной массой покройте смазанный противень, дайте ей остыть и после этого тщательно растолките.

Замочите в холодной воде пластинки желатина и дайте им набухнуть.

Две столовых ложки сливок смешайте с бренди (ликером) и подогрейте. Желатин отожмите и добавьте в сливки.

Остальные сливки взбейте в крутую пену и смешайте их с миндальной крошкой и растворенным желатином (немного миндальной крошки оставьте на украшение блюда).

Крем красиво разложите в четыре бокала и посыпьте оставшейся у вас миндальной крошкой. Охладите и подавайте к столу.

И еще один рецепт блюда с миндальными орехами, которое вы можете подавать к чаю. Это…

СЛОЕНЫЕ ВИТУШКИ С МИНДАЛЕМ

Вам потребуется:

мука высшего сорта — 2 стакана,
сахар — 1 ст. л.,
дрожжи — 8 г,
соль — 1/2 ч. л.,
молоко — 1 стакан,
яйцо — 1 шт.,
сливочное масло — 200–300 г,
миндаль — 1 стакан.

Способ приготовления.

Начните с приготовления безопарного дрожжевого теста. Раскатайте его в пласт толщиной 1–1,5 см. На середину пласта положите размягченное сливочное масло (половину общего количества), закройте его второй частью пласта, снова положите масло и накройте третьей частью пласта. У вас получится три слоя теста и два слоя масла. После этого посыпьте пласт теста мукой, раскатайте его и, сметя с него муку, сложите вчетверо. Снова раскатайте и снова сложите в четыре части. У вас получится пласт теста с 32 слоями масла.

Теперь раскатайте слоеное тесто в пласт толщиной 1 см, разрежьте его на узкие полоски, которые надо сплести в жгутики, а затем немного растянуть их, придав им форму витушек. Сверху смажьте витушки взбитым яйцом и посыпьте рубленым миндалем.

Выпекайте витушки 10–15 минут при температуре 240–260 5о 0С. Вот и готова превосходная выпечка к чаю, которая наверняка понравится всей семье.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Это ядро напоминающих абрикосы плодов тропического дерева Myristica fragrans (душистого мускатника).

Родина душистого мускатника — восточная часть Молуккских островов. Как культура он известен и в Индонезии, Малайзии, на островах Маврикий и Реюньон, на Мадагаскаре, в Занзибаре, Америке (Вест-Индия).

Благодаря купцам-арабам, с мускатным орехом европейцы познакомились еще в VI веке. А в XII веке уже не было такой европейской страны, которая не использовала бы эту пряность в кулинарии.

Распространению муската способствовало и то, что именно в это время окрепла империя турков-сельджуков, и единственным источником добывания пряностей у европейцев стали крестовые походы. Заметим, что к тому времени европейцы уже знали, что такое перец и корица, так что список восточных пряностей, известных в Европе, пополнился еще одним интереснейшим растением.

Интересно, что эта пряность использовалась и в качестве, как бы мы сейчас сказали, освежителя воздуха. Так, например, перед коронованием Генриха VI, императора Священной Римской империи, на улицах города для освежения воздуха сжигали мускатный орех.

В начале XVIII века продажа мускатника стала монополией Ост-Индской (голландской) торговой компании, которая сосредоточила культуру на островах Банда. А к концу XIX века введение мускатного ореха в культуру произошло и на острове Реюньон.

Сейчас главными производителями мускатника являются Индонезия и остров Гренада.

Заметим, что в кулинарии используется не только мускатный орех, но и мускатный цвет, однако последний намного дороже и поэтому не так распространен.

Мускатный орех обладает утонченным проникающим ароматом с некоторым нюансом древесины. Вкус у этой пряности сладкий, напоминающий орехи, но несколько жгучий.

Мускатный орех добавляют в сладости (например, в варенья, компоты, муссы, а также пудинги, кексы, бисквиты, печенье, сладкие пироги). Кроме того, его в качестве ароматизатора кладут в овощи, грибы, птицу, макароны, рыбу и дичь.

В кулинарии используют целые, плотные, несколько

маслянистые на ощупь орехи — именно они дарят блюдам тот самый неповторимый аромат и вкус, который вам уже знаком, если вы когда-нибудь использовали в своих коронных блюдах эту пряность.

Предлагаем следующие рецепты блюд с мускатным орехом.

ПИРОГ «БРЮССЕЛЬ»

Вам потребуется:

мука — 250 г,
сухие дрожжи — 1 пакетик,
брюссельская капуста — 600 г,
крахмал — 2 ст. л.,
растительное масло — 2 ст. л.,
вода — 150 мл,
яйца — 2 шт.,
сметана густая — 200 г,
вареная ветчина — 100 г,
мускатный орех молотый — 1/2 ч. л.,
сахар — 1 щепотка,
соль — 1 щепотка,
сыр — 50 г.

Способ приготовления.

Смешайте муку, сухие дрожжи, сахар, соль. Добавьте растительное масло и теплую воду. Все как следует размешайте и вымесите гладкое однородное тесто. Поставьте его на 15 минут в теплое место, чтобы оно подошло. После этого вымесите его еще раз.

Разъемную форму (диаметром 26 см) смажьте маслом, и выложите на нее тесто.

Очередь за начинкой. Кочанчики брюссельской капусты в течение 10 минут отварите в подсоленной воде. Отвар слейте и из третьей части всей отварной капусты сделайте пюре.

Сметану смешайте с крахмалом и яйцами. Добавьте в нее кочанчики и капустное пюре, а также ветчину, нарезанную соломкой. Посолите, добавьте мускатный орех и выложите эту массу на тесто. Натрите на средней терке сыр и посыпьте им пирог.

Запекайте пирог в духовке при температуре 180 5о 0С около 45 минут. Готовому пирогу дайте остыть. После этого выньте его из формы и положите на блюдо. Теперь можете подавать к столу.

ТЕФТЕЛИ ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ИРАНСКИ

Вам потребуется:

мясо молодого барашка (постное) — 250 г,
чечевица — 100 г,
соль — 1/2 ч. л.,

мускатный орех молотый — 1/2 ч. л.,
корица молотая — 1 щепотка,
яйца — 5 шт.,
чернослив — 6 шт.,
изюм — 1 ст. л.,
миндальные хлопья — 1 ст. л.,
растительное масло — 3 ст. л.,
лук репчатый — 2 шт.,
сливочное масло — 25 г,
мясной бульон — 1/3 чашки,
виноградный уксус — 1/2 чашки,
лимоны — 3 шт.,
сахар — 100 г,
соль — 1 щепотка.

Способ приготовления.

Нарежьте баранину мелкими кубиками и смешайте с чечевицей. Добавьте соль, мускатный орех, корицу и отварите в небольшом количестве воды до тех пор, пока мясо не станет мягким. Бульон процедите и оставьте: он еще пригодится.

Мясо и чечевицу пропустите через мясорубку. Сварите вкрутую четыре яйца (из указанных пяти), очистите их и порубите.

Из чернослива удалите косточки, после чего промытые чернослив и изюм мелко порежьте и вместе с оставшимся сырым яйцом и миндальными хлопьями подмешайте к мясной массе с чечевицей.

Из получившегося фарша сделайте тефтели и обжарьте их на сливочном масле.

Очистите лук, мелко порежьте его и поджарьте на том же масле.

Добавьте бульон в указанном количестве, а также уксус и сахар. Из лимонов выжмите сок и также добавьте в бульон. Соус проварите и посолите. Тефтели подержите в горячем соусе в течение пяти минут, чтобы они подогрелись.

Тефтели готовы. Их лучше всего подавать к столу с отварным рассыпчатым рисом.

ПАЖИТНИК

Полное его название — пажитник греческий. Это плоды однолетнего растения Trigonella foenum-graecum. В диком виде он произрастает в Индии, а также в Южной Европе. В настоящее время эта пряная культура выращивается в основном в Индии и Африке.

Пряность обладает своеобразным горьковатым ароматом, немного напоминающим запах свежего сена.

Коричневые, желтые или красноватые твердые семена пажитника, напоминающие собой бобы, используются главным образом как составная часть различного рода пряных смесей (например, таких, как кари). Кроме того, пажитник входит в состав индийской приправы чатни и различного рода маринадов.

Предлагаем попробовать приготовить одно из чатни с пажитником.

ТОМАТНОЕ ЧАТНИ

Вам потребуется:

помидоры — 8 шт. (спелых),
вода — 4 ст. л.,
топленое масло — 2 ст. л.,
семена горчицы — 2 ч. л.,
острый перец красный — 2–3 стручка,
гвоздика — 4 шт.,
лавровый лист — 1 шт.,
корица — 1 палочка (длиной 5 см),
молотый кориандр — 2 ч. л.,
свежий имбирь натертый — 1 ст. л.,
семена пажитника молотые — 1 ст. л.,
соль — 1 ч. л.,
сахар — 4 ст. л.

Способ приготовления.

Помидоры ошпарьте кипятком, чтобы кожица легко отделялась. Очистите их и разомните, добавив указанное количество воды. В кастрюле нагрейте топленое масло и бросьте туда семена горчицы. Через несколько минут добавьте остальные специи и соль. Поварите на медленном огне 20–30 минут, все время помешивая. Варите до тех пор, пока чатни не станет совсем густым, не забывая помешивать.

Продолжая мешать, добавьте сахар и увеличьте огонь. Еще энергичнее помешайте приправу в течение пяти минут, после чего выньте гвоздику, палочку корицы и лавровый лист.

Переложите чатни в чашу и дайте ему остыть. Подайте с рисом или отварным картофелем.

И еще одно блюдо.

КУРИЦА «ПИКАНТНАЯ»

курица (1 кг) — 1 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
морковь — 1 шт.,
лимон — 1 шт.,
сельдерей — 1–2 веточки,
петрушка — 2 веточки,
гвоздика — 2 шт.,

вода — 1/4 л,
семена пажитника — 1/2 ч. л.,
тимьян сухой — 1/4 ч. л.,
виноградный уксус — 1/8 л,
соль — 1 ч. л.,
оливковое масло — 110 г.

Способ приготовления.

Курицу выпотрошите, вымойте и разделите на восемь частей. Репчатый лук нарежьте колечками. Морковь очистите и нарежьте тонкой соломкой. Лимон вымойте, обсушите, разрежьте вдоль пополам и нарежьте дольками. Зелень сельдерея и петрушки с тимьяном и пажитником завяжите в марлевый мешочек. Вино смешайте с уксусом, солью и горячей водой.

Разогрейте в сотейнике оливковое масло. Обжарьте в нем куски курицы. Сложите всю курятину в сотейник, полейте вином, уксусом, добавьте лук, морковь и мешочек с пряностями. Под крышкой потушите курицу в течение 30 минут.

Положите курицу на блюдо и залейте соком, который образовался в процессе тушения. Сверху положите дольки лимона.

Дайте курице остыть, накройте крышкой и поставьте в холодильник на 6 часов. Потом можете подавать ее к столу.

ПЕРЕЦ (ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ, ЗЕЛЕНЫЙ, ДУШИСТЫЙ)

Перец является одной из самых распространенных пряностей во всем мире. Откройте наугад кулинарную книгу. Почти в каждом рецепте вы встретите слово «перец». Однако перец перцу рознь. Не кажется ли вам, что слишком много различных растений называется этим словом? Черный, чили, болгарский — такие разные, но все они носят название перец.

На самом деле все пряные растения, объединенные одним словом, относятся абсолютно к разным семействам. Если давно ставший для нас привычным перец горошком, а также белый (кстати, черный и белый перец — это плоды одного и того же растения: названия — это не более, чем торговые наименования) относятся к семейству перечных, то чили, сладкий перец и другие, подобные им, — из семейства пасленовых.

В этой главе речь пойдет о сугубо восточных пряностях, тех, которые относятся к семейству перечных. Это черный (и белый тоже) и душистый перец.

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Нередко его, как и шафран, называют «королем пряностей». Это полудеревянистая лиана толщиной примерно 6– 12 мм, которая растет, цепляясь за опоры посредством придаточных корней.

Семена вьющегося тропического растения Piper nigrum — одна из наиболее широко употребляющихся пряностей в мире. Придает пище остроту и облегчает ее переваривание.

Родина черного перца — Ассам и Малабар (Индия), где растение произрастает на каменистой почве залесенных склонов. Культурно возделывается в Индии, Индокитае, Малакке, Шри-Ланке, тропической Африке и Бразилии.

Пряность эта известна очень давно. Перец черный был излюбленной добавкой к пище у жителей Древнего Востока, а позднее — Древней Греции и Рима.

После того как в 408 году на Рим обрушились целые полчища варваров, помимо золота, они потребовали еще и… 3000 фунтов черного перца как большую, чем золото, драгоценность.

Ценился черный перец и в средневековой Европе. Причем ценность эта была настолько велика, что средневековые щеголихи вместо украшений из драгоценных камней носили бусы… из горошин черного перца.

А каким опасным стало занятие купца, когда он начал перевозить черный перец из Индии! И один Бог ведает, сколько раз за весь путь из Индии в Европу купцам приходилось платить пошлину и сколько раз их драгоценный груз попадал в руки разбойников!

Черный перец производят из недозрелых плодов (семян), часть которых, созревая, приобретает красноватую окраску. Недозрелые плоды выборочно снимают и сушат на солнце (иногда предварительно обрабатывая горячей водой). После сушки семена обмолачивают и очищают.

Специфический аромат и жгучий вкус черного перца, конечно же, известен абсолютно всем.

Черный перец — это прекрасная приправа для супов, мясных, рыбных и овощных блюд. Иногда, как вам это ни покажется странным, его добавляют и в сладкие блюда.

А молотый черный перец ставят к столу вместе с солью, горчицей и уксусом в качестве специи.

Мы, в свою очередь, предлагаем следующий рецепт с этой пряностью.

ТОСТЫ С ИКРОЙ

Вам потребуется:

яйца — 7 шт. (5 из них — вареные),

филе анчоуса (консервы) — 1 банка,

икра минтая — 1 банка (75 г),

зеленый лук — 4 стрелки,

белый хлеб — 6 ломтей,

соль, молотый черный перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Сварите вкрутую пять яиц, очистите от скорлупы и нарежьте кубиками. Мелко нарежьте филе анчоусов и все смешайте с икрой и желтками от двух яиц (белок не понадобится). Добавьте зеленый лук и поперчите.

Ломти хлеба обжарьте (на сковородке в растительном масле или же в тостере), остудите их. После этого каждый ломоть разрежьте пополам так, чтобы получилось два треугольника.

И последнее действие: намажьте на хлеб приготовленную массу. Тосты готовы, остается только позвать к столу всех, кого вы намереваетесь угостить.

БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ

Это то же самое растение, но, в отличие от черного перца, в пищу применяются зрелые светло-красные плоды. Их вымачивают в воде, благодаря чему кожица и мякоть отделяются от косточки. После этого перец сушат. Белый перец — это и есть высушенные косточки. На рынке белый перец ценится гораздо дороже, чем черный, поскольку первый, в отличие от второго, проходит, как вы поняли, определенную предварительную обработку. Белый перец, как и черный, может быть как горошком, так и молотым.

Он пользуется успехом не только у кулинаров, колдующих над самыми разными блюдами, но также применяется в винно-водочной промышленности и консервировании.

Можно добавить еще и то, что черный и белый перец нередко размалывают и продают в смешанном виде. Это особая пряная смесь, которая носит название 1 перец-миньонет 0.

Предлагаем приготовить следующее блюдо с белым перцем.

ФОРЕЛЬ В БЕЛОМ ВИНЕ

Вам потребуется:

форель речная, мелкая — 8 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
морковь — 1/2 шт.,
лимон — 1/2 шт.,
вода — 1 л,
белый перец-горошек — 3–5 шт.,
вино белое сухое — 1 стакан,
сливочное масло — 50 г.

Способ приготовления.

Выпотрошите форель, удалите жабры и глаза, промойте. Уложите рыбу в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный лук, морковь, белый перец. Долейте в кастрюлю воды так, чтобы она закрывала рыбу наполовину, добавьте вино и сливочное масло.

Доведите рыбу до кипения и припускайте ее под крышкой на слабом огне (бульон должен чуть кипеть). Через 10–12 минут

мелкая форель будет готова. В середине варки рыбу переверните на другой бок и выжмите в нее лимон.

Рыбу подайте с отварным вареным картофелем, отварной цветной капустой и маслинами. Сверху гарнир посыпьте зеленью укропа.

ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ

Эта пряность носит следующие названия: пимент, ямайский душистый перец, гвоздичный перец.

Душистый перец — это плоды пименты двудомной (Pimenta dioica) — стройного вечнозеленого тропического дерева семейства миртовых. Плоды формируются из мелких белых цветков, собранных в соцветия-зонтики.

Чтобы получить пряность, называемую душистым перцем, собираются недозревшие плоды (горошины) зеленого цвета, которые, высыхая, становятся темно-коричневыми. По мере того как плоды созревают, они становятся темно-красными и как пряность уже не используются.

В отличие от черного перца, душистый обладает более приятным ароматом, напоминающим смесь гвоздики с корицей. Вместе с тем душистый перец обладает меньшей жгучестью.

Душистый перец используют в различных маринадах, соусах, рыбных блюдах, супах не только в виде горошка, но и молотым.

С этой пряностью предлагаем приготовить…

КРАСНЫЕ БОБЫ «ПИКАНТНЫЕ»

Вам потребуется:

консервированные бобы красные — 500 г,
сливочное масло — 5 ст. л.,
лук репчатый — 2 шт.,
морковь средняя — 1 шт.,
острый красный перец — 1 стручок,
соль — 1 ч. л.,
чеснок — 2 зубчика,
томатная паста — 2,5 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
овощной бульон — 1 стакан,
красное вино сухое — 1 стакан,
сметана — 1 стакан,
перец душистый молотый — на кончике ножа,
макаронные изделия — 150 г.

Способ приготовления.

Растопите в сотейнике сливочное масло. Лук и морковь очистите и нарежьте мелкими кубиками. Спассеруйте их в масле.

Мелко нарубите стручковый перец. Чеснок измельчите и разотрите с солью. Все это добавьте в лук с морковью и слегка

обжарьте.

Добавьте томатную пасту, присыпьте ее мукой, влейте в сотейник овощной бульон, красное вино. Прикройте крышкой и тушите в течение приблизительно 10 минут.

Положите в сотейник консервированные красные бобы, предварительно слив из банки всю жидкость. Все вместе разогрейте.

Сварите макароны. Бобы заправьте густой сметаной, посолите, добавьте молотого душистого перца, выложите поверх макаронных изделий и сразу же подайте к столу.

ТАМАРИНД

Родиной тамаринда (латинское название — Tamarindus indica) считается Ближний Восток. Кроме того, он выращивается в Индии, Юго-Восточной Азии, Африке, а также на островах Карибского моря.

Это высушенная мякоть больших, широких стручков тропического дерева Tamarindus indica. Мякоть плодов (то есть пульпа) красно-коричневого цвета. Именно она и является пряностью. Иногда в мякоти попадаются и семена, которые следует удалять.

Тамаринд обладает сладковатым запахом и кисло-сладким, почти фруктовым вкусом.

Сфера его применения очень велика. Тамаринд достаточно широко распространен в Индии, где с ним делают различные приправы (типа кари). Кроме того, тамаринд придает изысканный вкус острым супам и блюдам из риса. Тамаринд незаменим и во многих соусах.

Мякоть плодов тамаринда используется и для приготовления джемов, соков и напитков.

Но прежде чем готовить блюда с тамариндом, надо научиться делать саму пряность из его плодов. Кусочки мякоти кипятите в течение 10 минут в небольшом объеме воды до тех пор, пока мякоть не размягчится и не распадется. Выжмите из нее жидкость, которая и используется в виде приправы.

А теперь предлагаем приготовить одно из блюд с тамариндом.

РЫБНЫЙ СУП «ТАИЛАНД»

Вам потребуется:

скумбрия выпотрошенная — 2 шт. (небольших),

соевый соус — 2 ст. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

сахар — 1 ст. л.,

чеснок — 2–3 зубчика,

растительное масло (рафинированное) — 2–3 ст. л.,

черный перец молотый — 1 ч. л.,
сок тамаринда — 2 ст. л.,
кориандр — 6 веточек.
Способ приготовления.

У скумбрии отрежьте головы и хвосты. Положите их в кастрюлю и залейте примерно половиной литра воды, доведите до кипения и проварите еще приблизительно полчаса. Когда бульон сварится, головы и хвосты вытащите и выбросьте. Бульон процедите.

В бульон добавьте в указанном количестве соевый соус, соль и сахар.

Чеснок очистите и мелко порубите (если хотите, можете воспользоваться прессом для чеснока). На сковородке разогрейте растительное масло и поджарьте в нем чеснок до золотистого цвета. Поперчите его и добавьте в рыбный бульон.

Положите рыбу в бульон и добавьте сок тамаринда. Варите на слабом огне еще приблизительно 15 минут. Подавайте суп к столу, украсив мелко порубленными веточками кориандра.

ШАФРАН

Это растение называют королем пряностей. Шафран — это не что иное, как рыльца крокуса шафранового (Crocus sativus). Он выращивается на Кавказе, а также в Кашмире, Испании, Португалии и Китае, однако первоначально пряное растение выращивалось на Востоке.

Открыли его как пряное растение очень давно, еще в древние времена. В Палестине это растение, можно сказать, было свидетелем правления самого царя Соломона. Знали о шафране и в Древней Ассирии, и в Древнем Египте.

Это растение очень ценилось в Китае. Его использовали не только для ароматизации блюд, но и для окрашивания тканей. Благодаря шафрану одежда становилась ослепительно желтого цвета. В Китае даже существовал очень суровый закон: никто, кроме императора, не имел права носить одежду, окрашенную шафраном. Нарушителя закона ждала смерть.

Очень ценился шафран и в Древнем Риме. Причем там он ценился именно как ароматическое средство. Римский император Гелиобал любил принимать ванны с шафраном, а вот император Нерон, возвращаясь из Греции в свою столицу, ехал по дороге, которую, прежде чем его конь ступит на нее, поливали шафрановой водой.

Как попал шафран в Европу? Случилось это еще во время крушения Римской империи (476 г. н. э.), которая, как известно, вела непосредственную торговлю с Востоком и обладала монополией на торговлю пряностями. После этого монополия

была «поделена» между Константинополем и Александрией. А еще позднее «в долю» вступила и Испания, которая поддерживала как торговые, так и военные контакты с арабами на Пиренейском полуострове.

Именно от арабов испанцы и позаимствовали шафран как культурное растение. С тех пор он стал известен не только на Востоке, но и в Европе.

Шафран стоит очень дорого, и это не случайно. Представьте себе: в одном цветке этого крокуса всего лишь три шафрановые жилки. Подсчитано: чтобы получить килограмм этой изысканной пряности, потребуется около 300.000 цветков, причем все жилки выбираются ТОЛЬКО ВРУЧНУЮ!

Однако мы вас утешим: несмотря на то что шафран дорог, вы вполне имеете возможность купить его, так как даже самое малое его количество в приготовленном блюде в состоянии дать тот изысканный и глубокий аромат, который способен так раздразнить ваш аппетит.

Шафран обладает сильным изысканно-тонким ароматом. Вкус у него весьма специфичен: горьковатый, но в то же время напоминает мед.

Продается и дешевый заменитель шафрана, который очень похож по виду на настоящий, но таким тонким ароматом не обладает. Настоящий шафран, конечно, дорого стоит, зато его вкус не идет ни в какое сравнение с дешевым заменителем.

Шафран используется не только для ароматизации, но и для окрашивания блюд. Надо сказать, что зачастую он используется в кулинарии именно из-за своих красящих свойств. Выражены они настолько сильно, что (вы только вдумайтесь!) 0,1 г шафрана достаточно для того, чтобы окрасить в интенсивный желтый цвет целых три литра воды.

Предлагаем рецепты следующих блюд с шафраном.

ЯМБАЛАЙЯ (ПРАЗДНИЧНОЕ БЛЮДО КРЕОЛЬСКОЙ КУХНИ)

Вам потребуется:

курица (1 кг) — 1 шт.,
растительное масло — 200 мл,
солонина — 300 г,
лук репчатый — 2 шт.,
помидоры — 2 шт.,
сладкий перец — 1 шт.,
куриный бульон — 1/2 л,
сухой тимьян — 1/2 ч. л.,
черный перец молотый — на кончике ножа,
соль — 1 щепотка,
рис — 200 г,

шафран — 1/2 ч. л.,
зеленый горошек мороженый — 300 г,
копченая колбаса — 2 ломтика,
мясо омара вареное — 600 г.
Способ приготовления.

Разделите курицу на восемь частей и полейте ее растительным маслом. Солонину нарежьте кубиками (примерно 2 см толщиной) и также положите в масло. Оставьте курицу и солонину устаиваться на полчаса.

Очистите и нарежьте кубиками репчатый лук. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите с них кожицу и нарежьте небольшими кусочками. У стручка сладкого перца срежьте «крышечку», удалите семена и нарежьте кубиками.

Очередь за курицей и солониной: поджарьте их в масле в течение 10 минут, после чего добавьте лук, а через 2–3 минуты — помидоры и перец. Все тушите в течение 30 минут.

Влейте куриный бульон, в который добавлен рис, тимьян, перец, соль, шафран, и потушите под крышкой еще 30 минут.

В заключение в этой же кастрюле разогрейте мясо омара, колбаски и зеленый горошек. Блюдо готово, можете подавать его к столу.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЙОГУРТ
Вам потребуется:
йогурт натуральный — 1,4 л,
сахарная пудра — 75 г,
молотый шафран — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Подвесьте йогурт в марле, сложенной вдвое, над миской и оставьте так на пять часов. Это нужно для того, чтобы жидкость стекла и йогурт загустел. Готовый йогурт должен в два раза уменьшиться в объеме.

Добавьте в густой йогурт сахарную пудру и шафран. Взбейте венчиком. Готовый йогурт разложите в вазочки и поставьте охладиться. Теперь его можно подавать к столу.

Итак, вы познакомились со многими восточными пряностями. Некоторые из них (такие, например, как черный перец), вам уже давно знакомы, другие (вроде куркумы или тамаринда) вы, возможно, еще ни разу не пробовали добавлять в блюда.

Надеемся, что, познакомившись с восточными пряностями, вы захотите научиться использовать их в кулинарии. Поверьте: даже самое обычное, ничем на ваш взгляд не примечательное блюдо благодаря восточным пряностям станет настоящей мечтой истинного гурмана. Никогда не забывайте о том, что щепотка той или иной специи может творить просто чудеса. Изучив все их

свойства, вы усовершенствуете свои знания в кулинарии.

Глава III НЕ НА ОСТРОВЕ БУЯНЕ, НЕ ЗА ТРИДЕВЯТЬ ЗЕМЕЛЬ…

АЖГОН

Ажгон — растение, родиной которого принято считать Индию, в этой стране оно и выращивается как овощная культура. Культивируют его в Восточной и Северной Африке, Афганистане, Иране, в государствах Средней Азии. В диком же виде ажгон почти не встречается. В разных местностях его называют по-разному: зира, айован, индийский тмин.

По внешнему виду, запаху и вкусу семян ажгон часто сравнивают с тмином. Но вкус и запах у него сильнее и резче, это различие становится более заметным при тепловой обработке.

В качестве пряности используются и семена, и зелень этого растения.

Эта пряность — излюбленная приправа к различным блюдам в узбекской кухне. Вместе с красным перцем, барбарисом он входит в состав пряностей, известных под названием «Смесь для плова».

В среднеазиатских странах им приправляют салаты, супы, используют в качестве приправы и ароматизатора при приготовлении колбасы из конины и баранины, реже добавляют в мучные изделия.

Вкус у ажгона жгучий, поэтому в блюда класть его нужно в небольшом количестве — на кончике ножа.

ПЛОВ ПО-ФЕРГАНСКИ

Вам потребуется:

рис — 1 кг,
баранина (или говядина) — 500 г,
масло (или баранье сало) — 250 г,
морковь — 500 г,
репчатый лук — 4–5 головок,
соль,
перец,
зира,
жгучий красный молотый перец,
стручковый жгучий перец,
барбарис.

Способ приготовления.

Баранье сало нарежьте кубиками, вытопите, шкварки удалите, выделившийся жир перетопите. В кипящий жир положите сначала нарезанный кольцами репчатый лук и жарьте

его до золотисто-коричневого цвета, затем положите мясо, нарезанное ломтиками, и обжаривайте вместе с луком до румяной корочки. Морковь, нарезанную тонкой соломкой, положите в котел после обжарки мяса и продолжайте жарить до полуготовности, время от времени помешивая.

Далее влейте в котел воду, чтобы она покрывала содержимое, доведите до кипения на умеренном огне, заправьте специями: слабожгучим красным молотым перцем, зирой, барбарисом, стручковым жгучим перцем. Когда содержимое закипит, посолите и убавьте огонь. Тушите на медленном огне 50–80 минут (чем дольше кипение, тем лучше вкус). Если жидкость испарится, долейте немного кипятка. Затем засыпьте ровным слоем хорошо промытый рис, прибавьте огонь и сразу же влейте воду, чтобы она покрывала рисовый слой на 1,5–2 см. Доведите жидкость до бурного и равномерного кипения.

Пока вода еще не испарилась, попробуйте блюдо на вкус и при необходимости подсолите. Как только жидкость испарится, уменьшите огонь до минимума. Затем соберите плов шумовкой к середине горкой, сделайте палочкой лунки в нескольких местах, накройте крышкой. Рис будет упревать примерно 20–25 минут. Осторожно снимите с котла крышку, чтобы капли конденсата не попали в плов.

Перед подачей к столу плов тщательно перемешайте и переложите горкой на фарфоровое блюдо, а сверху разложите косточки с мясом. Посыпьте рубленым зеленым луком или отдельно подайте салат или редьку.

БАЗИЛИК

«Кто базилик жует, тот долго живет».

Это растение — заморский гость, его родиной называют и Индию, и Шри-Ланку, и Африку. Все дело в том, что в мире насчитывается более 200 видов базилика, некоторые из них растут в диком виде в Африке (например, базилик евгенольный), другие — в Азии.

Завезли это растение сначала в Европу. Произошло это еще в стародавние времена. Базилик (в Древней Греции его называли окимона), ценили за его дивный аромат. У многих народов сохранились легенды и предания, в которых базилик упоминается как символ бессмертия, любви и семейного благополучия.

Базилик — одна из самых древних пряностей, используемых в Закавказье и Средней Азии. Там его называют рейган, рейхан, реан, райхон. Широко распространены в национальных кухнях азиатских стран базилик камфорный (огородный) и базилик зеленолистный (жамбил — так его называют местные жители).

Базилик сочетается с самыми разнообразными продуктами

питания, поэтому в разных национальных кухнях его применяют для приготовления всевозможных блюд.

И листья растения (сушеные, свежие), и его семена (азербайджанцы добавляют их в щербеты) используются в качестве приправы.

Армяне украшают свежей зеленью базилика стол, подают его как самостоятельную закуску, используют как ароматизатор для салатов, паштетов, других блюд.

Узбеки любят готовить с базиликом особый чай — райхонли чой, а также яичницу.

Немцы добавляют базилик в гороховое пюре, итальянцы — в пиццу, во многих кухнях это растение является обязательным компонентом соусов и пряных приправ.

На Руси еще в XIX веке базиликом ароматизировали уксус, использовали его в различных маринадах, соленьях, при консервировании овощей. С его помощью маринуют огурцы и баклажаны, квасят капусту, мочат яблоки, готовят смеси для солонины, с ним солят патиссоны и грибы.

Вкус и аромат базилика становится ярче, приятнее, изысканнее, когда его употребляют в сочетании с другими пряностями. Так, например, смесь базилика с розмарином имеет перечный запах, базилика с чабрецом — усиливает остроту блюда. Хорош базилик в сочетании с майораном, петрушкой, мятой, эстрагоном.

Чтобы базилик сохранил свой аромат и вкус в готовом блюде, его необходимо закладывать в супы, маринады, вареные, тушеные, жареные блюда за 15 минут до их готовности, а в фарши — во время их приготовления. Норма закладки этого пряного растения зависит от количества употребляемых в этом блюде пряностей и специй, от особенностей национальных кухонь (в среднем — 2– 10 г свежей зелени или 0,3–0,8 г сушеного базилика).

КАПРЕСЕ (ПОМИДОРЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ И БАЗИЛИКОМ) — любимейшая закуска итальянской кухни.

Вам потребуется:

помидоры — 750 г,

сыр моцарелла — 250 г,

соль — по вкусу,

молотый черный перец — по вкусу,

базилик — 1 пучок,

оливковое масло — 2 ст. л.,

уксус, ароматизированный пряными травами — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Помидоры вымойте и нарежьте кружочками толщиной

примерно 5 мм, не забудьте при этом вырезать место прикрепления плода к плодоножке. Сыр нарежьте ломтиками толщиной 5 мм. На тарелку выложите помидоры и сыр поочередно, по кругу. Сверху слегка посолите, поперчите, сбрызните уксусом. Базилик вымойте, обсушите, оборвите листочки и нарежьте тонкой соломкой. Украсьте салат зеленью.

Подается закуска к столу вместе с бутылочкой оливкового масла, каждый добавляет его себе в тарелку по вкусу.

БЕДРЕНЕЦ КАМНЕЛОМКОВЫЙ

Растет бедренец камнеломковый по всей Европе, в Иране, Азии, на Востоке. Камнеломковым его называют потому, что растет он чаще всего на сухих лугах, каменистых почвах, скалистых склонах.

На Западе, в том числе и в Германии, семена бедренца считают полноценными заменителями аниса и тмина. Они на самом деле близкие родственники, так как принадлежат к одному роду.

По запаху это растение немного напоминает огурцы. Оно содержит в своем составе эфирные масла: наиболее пахуч корень, запах листьев чуть слабее, но они богаты аскорбиновой кислотой, каротином, калием и кальцием.

Молодые листья и корни растения добавляют в салаты, винегреты, супы в свежем виде. Его рекомендуют использовать при приготовлении блюд из яиц, сыра, плова, вареной и запеченной рыбы. Особенно вкусны листья бедренца в блюдах из помидоров и капусты кольраби. Усилить вкус этой пряности можно путем добавления в блюдо нескольких капель лимонного сока.

Настаивают на бедренце и уксус. Используют для приготовления, отдушки и настаивания различных напитков: траву кладут в пиво, на корнях настаивают водку, которая приобретает не только оригинальный вкус, но и необычный цвет — синий; листья употребляют как заменитель чая (чигирский чай).

«ВЕЗУВИЙ»

Вам потребуется:

бедренец (трава резаная) — 0,5 стакана,
рожки — 250 г,
вода — 2,5 л,
соль — 1,5 ст. л.,
сыр плавленый — 100 г,
масло сливочное — 50 г.

Способ приготовления.

Отварите макароны в подсоленной воде до полуготовности.

Сыр при слабом нагревании смешайте с половиной стакана воды до образования однородной массы. В теплую массу добавьте сливочное масло и бедренец, посолите по вкусу. Макароны выложите горкой на смазанный маслом противень, залейте подготовленной сырной массой и запекайте в духовом шкафу до образования румяной корочки. На гарнир подайте салат из свежих огурцов.

БОРАГО (ОГУРЕЧНАЯ ТРАВА)

Это растение известно очень давно, уже в IX веке Карл Великий — французский король — предписывал своим придворным употреблять бораго как можно чаще, во время каждой трапезы.

Листья бораго имеют запах огурцов, вероятно, поэтому второе название этого растения, широко у нас распространенное, — огуречная трава. Зелень бораго добавляют в салаты, холодные супы (окрошку, ботвинью, свекольник) и борщи.

ОСВЕЖАЮЩИЙ КРЮШОН

Вам потребуется (на 6 порций):

огурцы — 500 г,

огуречная трава — 150 г,

сахар — 50 г,

лимонный сок — 4 ст. л.,

белое вино — 2 бутылки,

газированная минеральная вода — 0,5 л.

Способ приготовления.

Огурцы промойте и нарежьте тонкими кружочками, огуречную траву промойте, измельчите и истолките с добавлением небольшого количества сахара. Все это положите в крюшонницу, посыпьте оставшимся сахаром и поставьте в холодильник, чтобы состав настоялся. Затем влейте лимонный сок, вино и охлажденную минеральную воду. Перед подачей к столу положите в крюшон несколько листочков мяты.

ГРАВИЛАТ ГОРОДСКОЙ

Это растение принадлежит к семейству розоцветных, обычно растет по лесным опушкам, среди кустарников, по обочинам дорог. Его цветки с пятью лепестками окрашены в желтый цвет, соплодия (до созревания) — в красный.

Как приправу используют корневища гравилата, их собирают и хорошенько просушивают. Сухие корни гравилата имеют гвоздичный запах и широко применяются как заменитель заморской пряности — гвоздики.

В виде порошка корни гравилата используют для приготовления супов. Съедобны и молодые листья этого

растения, их можно добавлять к салатам, но только в небольшом количестве, так как они обладают вяжущим вкусом.

Растение используется также для приготовления пива и ликеров. Винный настой корневища с апельсиновой коркой очень напоминает по вкусу вермут.

КОМПОТ ЯБЛОЧНЫЙ С ГРАВИЛАТОМ

Вам потребуется:

яблоки — 5–6 шт.,

вода — 2 л,

сахар — 3/4 стакана,

корень гравилата сухой — 1 шт.

Способ приготовления.

Воду с корнем гравилата и сахаром вскипятите. Кипятите 10 минут, процедите, корень выбросьте. В полученный отвар положите очищенные от кожуры и нарезанные дольками яблоки, варите 5 минут. Компот охладите, затем разлейте по стаканам.

ГОРЧИЦА (БЕЛАЯ, ЧЕРНАЯ, САРЕПТСКАЯ)

В культуре известны четыре вида горчицы — сарептская (или сизая), белая, черная и абиссинская.

Родина горчицы — Южное Средиземноморье и Западная Азия. Черную горчицу выращивают в Северной Америке, Китае, Индии и Европе, а белую — в Восточной Европе, абиссинскую — в отдельных странах Африки. В нечерноземной зоне России наибольшее распространение имеет сарептская горчица.

Молодые листья горчицы используются в свежем виде для приготовления салатов, а также как гарнир к различным мясным и рыбным блюдам. В Китае сочные побеги горчицы солят и консервируют.

Порошок из размолотых семян горчицы применяют как приправу и ароматизатор к горячим и холодным мясным блюдам. Она может быть одним из компонентов различных соусов к мясу, а также служит хорошим защитным покрытием при тепловой обработке нежных продуктов — мяса, птицы, телятины, рыбы. Для этого свежеразмолотое горчичное семя размешивают с водой до превращения в жидкое тесто, которым обмазывают филе, и запекают в таком виде в духовом шкафу. Горчица не только предотвращает выход сока из мяса, но и одновременно ароматизирует последнее.

Из семян горчицы методом холодного прессования получают жирное масло, которое применяется в пищевых целях. Его употребляют в хлебопекарной и пищевой промышленностях, для приготовления рыбных и мясных консервов (вместо прованского масла). Вкус у горчицы белой — сладковато-жгучий, у черной — сильный жгучий.

ГОРЧИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ (приправа к готовым мясным и рыбным блюдам)

Вам потребуется:

сухая белая горчица — 200 г,

сахар — 100 г,

соль — 1/2 десерт. л.,

черный молотый перец — 1/4 ч. л.,

каперсы — 1 банка (120 мл),

оливки — 1 банка (240 мл),

винный уксус — 250 мл.

Способ приготовления.

Каперсы и оливки мелко порубите, протрите через сито или измельчите с помощью кухонного комбайна. Затем смешайте их с сухой горчицей, солью, сахаром, перцем и тщательно разотрите, вливая понемногу винный уксус, чтобы горчица не была слишком густой. Учтите, что со временем она еще больше густеет. Готовую горчицу переложите в баночки и, плотно закупорив, храните в холодильнике.

ДЕВЯСИЛ ВЫСОКИЙ

У девясила много народных названий: животная трава, девятисил, дивосил, дикий подсолнух. На Руси его называют девясилом потому, что он обладает ценными целебными свойствами, способен исцелить от девяти недугов. Латинское его название — инула.

Листья девясила крупные, порой достигают в длину до 1 м, серо-сизые, сверху покрыты жесткими ворсинками, по краям неровные.

Сильный характерный аромат девясила позволяет использовать его в качестве пряности. Больше всего пахучих эфирных масел содержат корни девясила: толстые, снаружи бурые, а внутри желтые.

В корнях девясила ученые обнаружили значительное количество инулина (вещество названо так от латинского наименования травы — инула), что позволяет готовить из них фруктозные сиропы, добавлять в компоты (лучше с несильным запахом — яблочный, сливовый), приправлять каши (манную, овсяную, рисовую), готовить кисели, засахаривать корни. В Европе девясил используют для отдушки конфет, изготовления водок и ликеров, добавляют в консервы, особенно рыбные.

В средневековье на девясиле настаивалось вино, которое высоко ценилось за его лекарственные свойства. Оно называлось «Напиток святого Павла».

Для приготовления варенья, сиропа, засахаривания можно использовать только молодые корни однолетних растений.

ВАРЕНЬЕ ЯГОДНОЕ С ДЕВЯСИЛОМ

Вам потребуется:

свежий корень девясила — 1 кг,

красная смородина, кислые яблоки, крыжовник — 0,5 кг,

вода — 1,5 л.

Способ приготовления.

Корни девясила промойте, почистите, отварите 2 раза: после закипания воду слейте, залейте корни холодной водой вновь и снова доведите до кипения. Отваренные корни мелко нарежьте.

Ягоды и фрукты измельчите, смешайте с корнями девясила и залейте водой. Кипятите на медленном огне около 2 часов. Подслащивать такое варенье не надо, так как инулин, содержащийся в корнях, при кипячении с кислыми плодами и ягодами превращается во фруктозу. Такое варенье очень полезно детям, а также людям, страдающим диабетом.

КАША ОВСЯНАЯ С ДЕВЯСИЛОМ

Вам потребуется:

овсяные хлопья «Геркулес» — 1/3 стакана,

молоко — 1 стакан,

сухой корень девясила — 1 ч. л.,

сахар — 1–2 ч. л.

Способ приготовления.

Корень девясила залейте 1 стаканом кипятка и настаивайте в термосе или на водяной бане 15–20 минут, затем процедите. Полученный настой смешайте с молоком, всыпьте овсяные хлопья, подсластите и варите кашу до готовности (15–20 минут). Подавая к столу, можете добавить в кашу изюм.

ДУШИЦА

Душица обыкновенная пришла к нам из Южной Европы и Азии. В настоящее время ее выращивают еще и в странах Средиземноморья и в Мексике.

Листья душицы чрезвычайно ароматны, поэтому их добавляют в блюда в небольших количествах. Душица — излюбленная приправа в итальянской кухне, настоящую пиццу не готовят без добавления душицы; она прекрасно дополняет вкус блюд, приготовленных из помидоров и баранины. Хорошо добавлять ее в овощные запеканки, соусы, супы. С душицей заваривают чай, готовят квас.

У душицы нежный аромат, вкус — горьковато-пряный.

ПИЦЦА «НЕАПОЛЬ»

Вам потребуется:

мука — 200 г,

растительное масло — 4 ст. л.,

молоко — 0,5 стакана,

дрожжи — 15 г,
сыр — 200 г,
помидоры — 500 г,
сардельки — 3 шт.,
сушеная душица — 1 ч. л.,
соль,
перец.

Способ приготовления.

Из молока, муки, 2 ст. л. растительного масла, дрожжей замесите тесто и дайте ему подойти, после чего выложите на противень, придав ему форму большой лепешки с чуть приподнятыми краями — бортиками.

Тесто смажьте маслом, посыпьте тертым сыром, разложите ровным слоем очищенные от кожицы и нарезанные толстыми ломтиками помидоры. Сардельки очистите, разрежьте вдоль и уложите поверх помидоров в виде решетки. Приправьте пиццу солью, перцем, щедро посыпьте молотой душицей, сбрызните маслом и выпекайте в духовке на среднем жару примерно полчаса. Подавайте к столу горячей.

При желании можете приготовить пиццу только с сыром, помидорами и душицей.

ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК «ЛЕТНИЙ БРИЗ»

Вам потребуется:

душица (свежая или сушеная) — 1/2 стакана,
свежий сок (яблочный, виноградный) — 1 л,
сахар — 1,5 стакана,
вода — 1 стакане.

Способ приготовления.

Воду закипятите, залейте душицу, накройте крышкой и настаивайте 15–20 минут. Настой процедите, влейте в него сок, добавьте сахар. Подавайте напиток охлажденным.

ДЯГИЛЬ

«Говорящее» название этого растения помогает вам представить, как оно выглядит. Дело в том, что в словаре Владимира Даля слово «дяглый» имеет значение «здоровый, работящий». Да, действительно, это растение на самом деле «дяглое»: стоит себе на лесной опушке крепкий красавец высотой под 2,5 метра, стебель его очень толстый (его и коса не берет, а сухой стебель только топором срубить можно), бледно-зеленые цветы собраны в большие соцветия-зонтики.

Дягиль славен на всю Европу своим сильным пряным запахом. Раньше поляки употребляли в пищу молодые побеги дягиля так, как мы сегодня едим капусту: дягиль солили и квасили на зиму, с ним варили борщи; в Англии до сих пор

выращиваются овощные сорта этого растения. Интересное упоминание об этом растении мы находим на страницах знаменитого романа Анн и Серж Голон «Анжелика»: монахи готовили из его корней и цветов целебный настой, а из стеблей — всякие сласти.

Корень дягиля и сегодня является составной частью знаменитого, созданного еще в средние века монахами-бенедектинцами ликера. Из стеблей этого растения в Европе готовят превосходные цукаты, которые используются кондитерами для всевозможных десертов, украшения сладких блюд (вид у этих цукатов нарядный — зеленые колечки), их продают и в аптеках как вкусное средство для лечения заболеваний желудка и бронхитов.

Запах у дягиля, безусловно, приятный, но очень сильный, терпкий, поэтому его корень и используют только как пряность, приправу к различным блюдам (супам, соусам, жаркому), но почти никогда его не подают как самостоятельное блюдо.

ВИНО ИЗ КОРНЕЙ ДЯГИЛЯ

Вам потребуется:

корень дягиля — 50 г,
имбирь — 50 г,
тысячелистник — 50 г,
цедра апельсина — 50 г,
сухое вино — 750 мл,
сахар — 400 г.

Способ приготовления.

Травы и корень измельчите, залейте вином, настаивайте 10 дней, настоявшееся на травах вино подсластите по вкусу.

ЛИКЕР «ШАРТРЕЗ»

Вам потребуется:

сухие плоды кориандра — 24 г,
сухие плоды аниса — 2 г,
сушеная перечная мята — 2 г,
сушеные листья шалфея — 2 г,
сушеный корень дягиля — 4 г,
шафран — 2 г,
спирт 96 %-ный — 1 л,
вода — 2 л,
сахар — 4 кг.

Способ приготовления.

Все травы и корни измельчите и залейте 2 стаканами спирта. Шафран настаивайте отдельно в рюмке спирта. Обе емкости плотно закройте и настаивайте траву в темном месте в течение 10 дней. Через 10 дней из воды и сахара сварите сироп, с кипящего

сиропа обязательно снимите пену. В горячий сироп очень медленно влейте оставшийся спирт и спирт, настоянный на травах, при этом последний процедите через плотный слой ваты. Дайте смеси охладиться до комнатной температуры. Разлейте ее по темным бутылкам (это обязательное условие), бутылки плотно закупорьте и дайте ликеру настояться. Готов ликер будет только через 3–5 месяцев.

ЗВЕРОБОЙ ПРОДЫРЯВЛЕННЫЙ

Зверобой известен с древности, о нем слагали легенды, бережно хранили и передавали из поколения в поколение знания о его волшебных целительных свойствах. Использовали зверобой не только в качестве лекарственного растения, но и приправляли им самые разные блюда.

Зверобой растет в европейской части России, Сибири, на Северном Кавказе, в Средней Азии, где он известен под названиями кровавник (на изломе стебля у зверобоя появляется сок красного цвета, в древности его использовали как краситель), ивановская трава, хворобой и другие.

Как пряность используют верхнюю часть растения вместе с листьями и цветками. Запах у зверобоя слабый, вкус горьковатый. Этот вкус и аромат трава зверобоя сохраняет и после высушивания, поэтому ее включают в состав целебных чаев. Молотыми листьями зверобоя приправляют рыбные, овощные и мясные блюда. На нем настаивают многие горькие настойки, ароматизируют другие напитки.

БАЛЬЗАМ «ДОМАШНИЙ»

Вам потребуется:

трава зверобоя сухая — 10 г,

трава душицы сухая — 10 г,

сироп из малинового варенья — 1/2 стакана,

водка — 1/2 л.

Способ приготовления.

Измельченные травы залейте водкой и настаивайте 1–2 недели, периодически встряхивая емкость с настоем. Затем процедите, влейте малиновый сироп, настаивайте еще 2–3 недели.

ЧАЙ УСПОКОИТЕЛЬНЫЙ

Вам потребуется:

листья мелиссы — 1 часть,

трава зверобоя — 1 часть,

цветки боярышника — 1 часть,

цветки липы — 1 часть,

листья мяты перечной — 1 часть.

Все растения высушиваются, для заваривания чая их берут в

равных частях. Этот чай обладает приятным вкусом и успокаивающим воздействием на организм.

ИССОП

Иссоп — растение наших широт, завезено к нам из Средиземноморья. В настоящее время выращивается в Европе и в США.

Иссоп используется и в свежем, и в сушеном виде в качестве приправы к мясным блюдам, супам (картофельному, фасолевому), добавляется в соусы и колбасы. Вкус листьев иссопа слегка напоминает мятный.

СУП ФАСОЛЕВЫЙ С ИССОПОМ

Вам потребуется:

фасоль — 1 стакан,

лук репчатый — 2 шт.,

морковь — 2 шт.,

картофель — 8 шт.,

сливочное масло — 2 ст. л.,

листья иссопа — 1 пучок,

молотый перец, соль — по вкусу,

вода — 3 л.

Способ приготовления.

Фасоль заранее замочите на ночь. Перед началом варки воду слейте, залейте фасоль свежей водой и варите примерно 40 минут. Посолите по вкусу.

Лук, морковь очистите, нарежьте (лук — полукольцами, морковь — соломкой). Обжарьте овощи на сливочном масле до румяной корочки. Картофель очистите и нарежьте кубиками. Картофель положите к варящейся фасоли, через 15 минут туда же добавьте обжаренные лук и морковь.

При подаче к столу суп поперчите, посыпьте измельченной зеленью иссопа.

КАНУФЕР

Кануфер в диком виде растет по всей Европе, в том числе и в нашей стране. Его среда обитания на лугах, вдоль дорог. Родина этого растения — Западная Азия и Южная Европа.

Кануфер в небольших количествах используется для ароматизации супов, соусов и салатов. У него пряный аромат, напоминающий аромат мелиссы. Листья кануфера очень ароматны и в свежем, и в сушеном виде.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С КАНУФЕРОМ

Вам потребуется:

шоколад — 100 г,

сливочное масло — 1 ст. л.,

яичные желтки — 3 шт.,

яичные белки — 4 шт.,
сахарная пудра — 2 ч. л.,
свежая зелень кануфера — 1 пучок.

Способ приготовления.

Шоколад поломайте на куски и при непрерывном помешивании растопите на водяной бане. Не снимая посуду с водяной бани, добавьте желтки. Белки отдельно взбейте с солью в крепкую пену. В шоколад просейте сахарную пудру, добавьте мелко порубленную зелень кануфера и хорошо перемешайте. Затем постепенно, маленькими порциями, деревянной ложкой подмешивайте к шоколаду взбитый белок. Разложите мусс по креманкам, украсьте листочками кануфера и поставьте в холодильник. Подавайте охлажденным.

КЕРВЕЛЬ

Кервель — однолетнее растение семейства сельдереевых. Распространен в Западной Европе и Америке. В России известен мало. В диком виде известен под названиями купырь, купель и снежок. Часто встречается на Кавказе. Кервель — близкий родственник петрушки.

Используют кервель для приготовления салатов, супов, как приправу к мясным и овощным блюдам, им украшают куриный бульон и яичницу.

При тепловой обработке кервель теряет свой вкус и аромат, поэтому используют его только в свежем виде, мелко нарезанной зеленью кервеля посыпают салаты, уже готовую яичницу, супы. На Кавказе свежий сок кервеля используют для приготовления молочной сыворотки. Листья кервеля — отличное украшение для бутербродов с сыром, колбасой, ветчиной, отварной рыбой. Если вы готовите заливное, украсьте его зеленью кервеля.

Запах кервеля напоминает одновременно запах аниса и петрушки.

ПАШТЕТ С КЕРВЕЛЕМ

Вам потребуется:
шпинат — 500 г,
батоны — 2 шт.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
репчатый лук — 1 шт.,
овощной бульон — 250 мл,
петрушка — 1/2 пучка,
кервель — 1/2 пучка,
эстрагон — 1/2 пучка,
соль — 1 ч. л.,
чеснок — 2 зубчика,
сметана — 1 стакан,

яйца — 4 шт.,
мука — 2–3 ст. л.,
панировочные сухари — 3 ст. л.,
растительное масло — 1 ч. л.
Способ приготовления.

На сковороде растопите сливочное масло и спассеруйте на нем мелко нарезанный репчатый лук. Листья шпината переберите, разорвите на кусочки и добавьте в жарящийся лук, немного обжарьте. Осторожно понемногу влейте в сковороду бульон, положите в него ломтики батона и дайте им хорошенько размякнуть.

Кервель, петрушку, эстрагон переберите, вымойте, обсушите и мелко порежьте, добавьте в шпинат. Чеснок очистите, пропустите через пресс и тщательно разотрите с солью, затем положите в шпинат. Туда же влейте сметану, положите яйца, муку и панировочные сухари, замесите эластичную массу.

Сформируйте из нее хлебец прямоугольной формы и выложите его для запекания в смазанную растительным маслом форму (лучше керамическую или стеклянную, но обязательно огнеупорную). Запекайте в духовом шкафу при температуре 220 градусов Цельсия примерно 40 минут (ставить паштет надо в предварительно разогретый духовой шкаф).

КМИН

Это лекарственное растение в диком виде растет в Средиземноморье, Азии; в настоящее время культивируется в Иране, Индонезии, Китае, Индии, России.

Кмин — травянистое растение семейства зонтичных высотой до 50 см; его мелкие белые или красные цветочки собраны в соцветия-зонтики, из них развиваются серо-коричневые семена. Именно их и используют как пряность в качестве приправы к различным мясным блюдам, супам, салатам. В Европе их используют при приготовлении некоторых сортов сыра. Кмин входит в состав различных пряных смесей, например карри.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С КМИНОМ

Вам потребуется:
куриные крылышки — 16 шт.,
мед — 1 ст. л.,
молотый кмин — на кончике ножа,
соевый соус — 2 ст. л.,
сок одного лимона,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.,
растительное масло для жарения.
Способ приготовления.

Крылышки тщательно вымойте под проточной водой,

обсушите на полотняной салфетке и обжарьте с одной стороны в растительном масле до образования румяной корочки. Переверните их для обжаривания на другую сторону и полейте подготовленным соусом. Тушите примерно 20 минут. Подавать к столу можете горячими (с гарниром из свежих овощей) или холодными (к пиву).

Приготовление соуса: в небольшую миску налейте соевый соус, лимонный сок, мед, тщательно все размешайте, добавьте перец, кмин.

КОЛЮРИЯ

Это пряноароматическое растение принадлежит к семейству розовых, и в диком виде его можно встретить, пожалуй, только на его родине — на Алтае, реже — в Центральной Азии, Западной и Восточной Сибири, в Туве. В народе растение иногда называют гвоздичкой.

В качестве пряности используются корневища колюрии, имеющие приятный гвоздичный запах. Часто ими заменяют экзотическую заморскую пряность, а также применяют в производстве рыбных консервов.

КОРИАНДР (КИНЗА)

Родиной этой экзотической пряности являются Южная Европа и Средний Восток. Сегодня это растение широко распространено по всему миру, оно нашло широкое применение в национальных кухнях многих стран.

Эту пряную приправу добавляют в компоты, рождественские кондитерские изделия, ароматизируют блюда из мяса, овощей, хлебобулочные изделия. Кориандр входит в состав пряной смеси карри. У него своеобразный пряный, немного сладковатый вкус.

ПИРОГ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ И КОРИАНДРОМ

Вам потребуется:
замороженное слоеное тесто — 500 г,
сливочное масло — 40 г,
мука — 40 г,
сухое белое вино — 1 стакан,
молоко — 250 мл,
овечий сыр — 500 г,
яйца — 6 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
толченый кориандр — 1 ч. л.,
тмин — 1 ч. л.,
молотый черный перец,
соль — 1 ч. л.,
петрушка — 1 пучок,
растительное масло для смазывания формы.

Способ приготовления.

Слоеное тесто разморозьте, разделите на 4 части, из каждой раскатайте блин размером с форму, в которой будет выпекаться пирог.

Растопите в сотейнике сливочное масло, спассеруйте в нем муку, влейте белое вино и молоко, смесь доведите до кипения, снимите с огня и положите в нее раскрошенный сыр. Затем взбейте яйца и предварительно вымытую измельченную пряную зелень. Чеснок мелко порубите и разотрите с солью, добавьте в сырную массу, поперчите.

В смазанную маслом форму выложите слоями сырную массу и блины из слоеного теста. Сверху у вас должен оказаться блин из слоеного теста. Желтки смешайте с небольшим количеством воды и смажьте ими верх пирога, посыпьте толчеными пряностями. Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов примерно 30 минут. Подавайте к столу горячим.

КОРОВЯК (МЕДВЕЖЬЕ УХО)

Это лекарственное растение произрастает в Азии (в том числе и на территории нашей страны), Америке, Северной Европе.

На вкус цветки коровяка сладковаты, имеют приятный медовый аромат.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТКОВ КОРОВЯКА (МЕДВЕЖЬЕ УХО) СО ШПИКОМ

Вам потребуется:

цветки коровяка — 3 горсти,
яйца — 3 шт.,
столовая горчица — 2 ч. л.,
винный уксус — 3 ч. л.,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 1 зубчик,
соль, перец — по вкусу,
сахар — 1 щепотка,
шпик — 100 г.

Способ приготовления.

Два яйца сварите вкрутую. Цветки коровяка тщательно промойте, нашинкуйте полосками и уложите в салатник. Компоненты соуса (горчицу, уксус, соль, перец, чеснок, нарезанный лук) тщательно перемешайте и заправьте им цветки коровяка. Шпик нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на сковороде до хрустящей корочки и горячим выложите в салат. Сверху салат украсьте половинками яиц.

КРЕССЫ

КРЕСС-САЛАТ

В народе его называют перечник, хренница, подхренник,

перечная трава, кир-салат, лихорадочная трава, венички.

Родина кресс-салата — Иран. Известен он был еще в Древнем Египте, Греции, Риме. Семена этого растения найдены в египетских пирамидах.

Культура кресс-салата широко распространена в Закавказье, где ранней весной его используют как острую салатную приправу к мясным и рыбным блюдам. В средней полосе России листья кресс-салата применяют в качестве основной части к овощным холодным блюдам, чаще к листовому и кочанному салату.

Измельченные листья этого растения применяются в качестве приправы к салатам, супам, подливам; их добавляют к мясу, посыпают ими бутерброды.

ВОДЯНОЙ КРЕСС

Название этого растения семейства крестоцветных связано с местами его произрастания — оно растет в ручьях и речках Европы и Азии, во Франции его разводят как овощное растение.

В Англии его охотно едят, из листьев готовят салаты и бутерброды, а из цветков готовят уксус с приятным и своеобразным вкусом. В Западной Европе маринуют даже молодые бутоны: получается очень вкусная и пряная приправа, которую кладут в салаты из рыбы, майонезы, добавляют в острые соусы, маринованную сельдь, блюда из мяса и овощей.

КАПУЦИНСКИЙ КРЕСС

Это пряноароматическое растение принадлежит к семейству настурциевых, широко известно в нашей стране как декоративное — настурция. Его родина — Южная Америка, распространен он и в Европе, Азии. В России растет в средней полосе, на Урале и в Сибири.

Свое название — капуцинский — он получил за сходство цветков с капюшонами католических монахов-капуцинов. Его называют индийским крессом, цветным салатом.

В качестве пряности используют листья, цветочные почки и недозрелые семена. У капуцинского кресса приятный пряный аромат, его листья — прекрасное украшение для весенних салатов. Из листьев этого растения готовят пюре, приправляют ими мясные блюда, используют при консервировании помидоров, огурцов, кабачков и патиссонов.

САЛАТ С ВОДЯНЫМ КРЕССОМ

Вам потребуется:

картофель — 4 шт.,

яйца — 2 шт.,

водяной кресс (листья, бутоны и цветы) — 1/2 стакана,

масло растительное — 3 ст. л.,

соль, молотый черный перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Картофель вымойте и отварите, не очищая, затем остудите, очистите и нарежьте кубиками. Яйца отварите, мелко порубите. Кресс переберите, вымойте и измельчите, смешайте с нарезанным картофелем, яйцами, посолите, поперчите и залейте растительным маслом.

КРОВОХЛЕБКА ЛЕКАРСТВЕННАЯ

Это растение в диком виде растет на юге России, на Кавказе, даже в Западной Сибири. Его можно увидеть на открытых сухих местах, лугах, обочинах дорог, иногда оно забивает посевы как сорное растение. Некоторые разводят его на приусадебных участках, а в Англии, Канаде, Австрии его выращивают и используют как кормовую культуру.

В кулинарии листья кровохлебки (вкус у них немного вяжущий) часто используют для салатов, супов, томатных, яблочных и рыбных блюд, различных напитков. На ней можно даже настаивать уксус. Корневища молодых растений в Якутии вымачивают в воде, отваривают или жарят и подают как самостоятельное блюдо или гарнир; в Монголии листья заваривают и пьют, как чай. Листья добавляют в супы, обязательно удалив черенок, так как после нагревания он становится слишком жестким и несъедобным.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ

Вам потребуется:

листья щавеля — 200 г,
листья кровохлебки — 100 г,
зеленый лук — 1 пучок,
укроп — 1 пучок,
черный молотый перец, соль — по вкусу,
сливочное масло — 2 ст. л.,
яйца — 2 шт.,
гренки из белого хлеба, обжаренные на масле — 3–4 шт.,
картофель — 4 шт.,
лук репчатый — 1 шт.

Способ приготовления.

Зелень щавеля, кровохлебки, зеленый лук и укроп промойте, обсушите и нарежьте. Масло растопите, обжарьте на нем репчатый лук, а затем и щавель (примерно 2 минуты). В овощной бульон положите нарезанный кубиками картофель, варите 10–15 минут, прибавьте уже обжаренный лук и щавель, оставшуюся зелень и варите еще около 5 минут. Посолите, поперчите, разлейте по тарелкам, положите гренки и украсьте половинками вареных яиц.

ЛАВАНДА

Раньше это пряноароматическое растение произрастало только на западном побережье Средиземного моря, а сегодня культивируется и в Испании, и в Албании, и в Венгрии, и в Южной Америке. Встречается оно в южных областях нашей страны — на Северном Кавказе (в частности, в Краснодарском крае), а также на Украине и в Молдавии.

В качестве приправы используются цветки и листья лаванды, их добавляют в мясные, овощные, рыбные блюда. У цветков лаванды сильный сладковато-горький вкус. Наиболее популярна эта пряность в Италии, Франции, Испании.

САЛАТ С ГЛАЗУНЬЕЙ И ЛАВАНДОЙ

Вам потребуется (на 4 порции):

щавель — 100 г,

морковь — 1 шт.,

красный и желтый сладкий перец — по 1/2 стручка,

черешковый сельдерей — 2 стебля,

красный кочанный салат — 1 кочан,

цветки лаванды — 1 горсть,

яблочный уксус — 2 ст. л.,

мед — 1 ч. л.,

молотый имбирный корень — 1 ч. л.,

подсолнечное масло — 3 ст. л.,

яйца — 4 шт.

Способ приготовления.

Щавель промойте и хорошенько обсушите. Перец, очищенную морковь, сельдерей и салат нарежьте тонкой соломкой. На 4-х тарелках разложите щавель, сверху — нарезанные соломкой овощи, промытые и обсушенные цветки лаванды. Уксус смешайте с медом, имбирем, солью и маслом и этой смесью слегка полейте салат. Сливочное масло растопите, приготовьте на нем яичницу-глазунью из четырех яиц. Поджаренные яйца выложите на салат.

ЛЮБИСТОК

Родиной этого пряного растения считаются Азия и Южная Европа. Оно издавна известно на Руси, имеет несколько народных названий: любим-трава, зоря, дудочник, многолетний сельдерей. Ему приписывались чудодейственные свойства, с помощью этого растения в старину даже привораживали женихов. Для этого в подол подвенечного платья обязательно зашивали любим-траву. Считалось, что «на счастье» любисток должен обязательно расти в саду.

В кулинарии употребляются лишь молодые побеги и листья любистка как в свежем, так и в сушеном виде. Его добавляют во все супы, кроме молочных, соусы, салаты, а также в мясные, овощные и рыбные блюда, но из-за сильного запаха лучше

употребляйте в небольших дозах. Это излюбленная пряность в украинской и немецкой кухнях. Молодые стебли растения можно варить для получения своеобразных конфет.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛЮБИСТКОМ

Вам потребуется:

филе морского окуня — 600 г,
лимонный сок — 2 ст. л.,
любисток — 1/2 ч. л.,
сливочное масло — 60 г,
мука — 30 г,
сухое белое вино — 150 мл,
петрушка — 1 пучок,
соль, перец — по вкусу,
сливки — 150 мл.

Способ приготовления.

Филе вымойте и обсушите, сбрызните лимонным соком. Лук порубите и потушите в сливочном масле, добавьте муку и спассеруйте, затем разведите бульоном, вином, сливками и варите еще 5 минут. Добавьте зелень петрушки и любистка, посолите и поперчите.

Рыбу положите в смазанную маслом форму для запекания, залейте приготовленным соусом и запекайте 15–20 минут.

МАЙОРАН

Майоран в диком виде растет в Малой Азии, как культура он возделывается в Северной Африке, в Восточной и Южной Европе, а также в Индии.

Это пряноароматическое растение — одна из самых часто употребляемых приправ в немецкой кухне. Им приправляют обычно жирные мясные, тяжело перевариваемые блюда. Кроме того, майоран добавляют в картофельные супы, различные салаты, соусы, он — важная составная часть кровяной и ливерной колбасы.

Аромат майорана пряно-цветочный, вкус — остропряный.

МАСЛО МАЙОРАНОВОЕ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

Вам потребуется:

масло сливочное несоленое — 250 г (1 пачка),
сок 1/2 лимона,
чеснок — 1–2 зубчика,
смесь из рубленой свежей зелени (майорана, базилика, укропа, петрушки) — 4–5 ст. л.,
сахар — 1/4 ч. л.,
соль, молотый белый перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Размягченное при комнатной температуре масло выложите в

миску, добавьте лимонный сок и хорошо перемешайте. В полученную смесь добавьте раздавленный чеснок и мелко порубленную зелень, еще раз все хорошо перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу.

МАК

Родина снотворного мака — Средний Восток. Во многих странах эта культура выращивается на полях: в Китае, Юго-Восточной Азии, в Индии, Германии. В Европе эту культуру, содержащую опиум, можно выращивать только по особому разрешению властей.

В национальных кухнях различных стран мак используется по-разному. Например, в Индии его включают в состав пряных смесей карри. В европейской кухне мак добавляют в самую разнообразную выпечку: хлебобулочные изделия, булочки, кексы и печенья. А в США семенами мака приправляют салаты, блюда из макаронных изделий.

Вкус у семян мака пряный, напоминающий ореховый.

МРАМОРНЫЙ КЕКС С МАКОМ

Вам потребуется:

сливочное масло или маргарин — 200 г,
яйца — 3 шт.,
мука — 300 г,
сода — 1 ч. л.,
лимонный сок — 2 ст. л.,
соль — 1 щепотка,
сахар — 1 стакаг,
свежемолотый мак — 150 г,
корица — 2 ч. л.,
какао — 2 ст. л.,
ром или коньяк — 4 ст. л.,
ванилин — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Маргарин вместе с яйцами и сахаром взбейте до получения однородной густой и пенистой кремообразной массы. Смешайте муку с содой и просейте через сито поверх сливочного крема, прибавьте лимонный сок, ваниль, все осторожно перемешайте.

Нагрейте духовку до 180 градусов. Форму для кекса смажьте маслом и выложите в нее половину теста. Остаток теста смешайте с молотым маком, корицей и ромом (коньяком), какао. Темное тесто выложите поверх светлого. Смешайте их, делая круговые спиралеобразные движения.

Выпекайте кекс на среднем уровне духового шкафа около 50 минут. Затем духовку выключите и оставьте в ней кекс еще на 10 минут.

МЕЛИССА

Это лекарственное растение — частый гость на наших дачных участках, огородах. Оно известно у нас под названиями мелисса лимонная, лимонная мята. Родиной же мелиссы является Средний Восток.

Свежие листья мелиссы используются для приготовления салатов, они — превосходная приправа к соусам, рыбе, птице, неотъемлемая составная часть летних прохладительных напитков.

У листьев мелиссы приятный холодящий лимонный вкус и аромат.

ЛИМОННЫЙ КРЕМ

Вам потребуется:

яйца — 4 шт.,

тертая цедра 1 лимона,

желатин — 1 пакетик,

сливки — 1/8 л,

свежая зелень мелиссы — 1 пучок.

Способ приготовления.

Яичные белки отделите от желтков. Желтки взбейте с сахаром и лимонной цедрой в пену. В маленькой кастрюльке разогрейте 4 ст. л. воды и растворите в ней желатин, но не кипятите! Желатиновый раствор остудите. Белки взбейте отдельно в тугую пену и соедините со взбитыми желтками и желатиновым раствором. Положите крем в креманки, стеклянные вазочки и поставьте в холодильник застывать. Сливки взбейте в густую пену, смешайте с измельченной зеленью мелиссы и украсьте крем зелеными сливками перед подачей к столу.

МОЖЖЕВЕЛЬНИК

В дикорастущим виде это растение можно встретить в Европе, Северной Америке и Северной Азии. В настоящее время это растение культивируется во многих странах с целью получения плодов, главным образом, в Венгрии и Италии.

Имеет можжевельник и другие названия. На Руси его называли и можевелом, и мозжухой, и яловцем, и вересом. Мозжухой — так как, чтобы приготовить, например, можжевеловое пиво, плоды — шишкоягоды — надо хорошенько размять, «разможжить». В размятом виде они источают сильный запах. Яловец — наверное, потому, что в Прибалтике он по обыкновению растет на яловых, бесплодных песках.

Аромат можжевельника явно усиливается, если поджечь его ветки. Можжевеловый дым не только оздоровляет воздух в доме (издавна ветками можжевельника окуривали жилище, чтобы изгнать заразные болезни), но и обладает бактерицидными свойствами, за что очень ценится и используется для копчения

дичи, самых дорогих душистых колбас.

В шишкоягодах можжевельника ценится не только их аромат. Они содержат в себе большое количество сахара, в давние времена в Германии, Англии из него делали сахар.

Из можжевельника в России варили пиво, а в Ирландии даже готовили можжевеловый самогон — джин.

В качестве приправы используются плоды можжевельника, которые собирают только созревшими, когда они приобретут иссиня-черный цвет (но не бурыми или зелеными, поскольку недозревшие ягоды небезопасны для здоровья!). Сушить их можно в слабонагретой духовке при открытой дверце до тех пор, пока они не станут морщинистыми и не будут рассыпаться при надавливании. Хранят сушеные ягоды в плотно укупоренных банках отдельно от других пряностей и подальше от круп, потому что домашние вредители (моль, долгоносики, хрущи) первым делом предпочитают полакомиться можжевельником.

Сушеные можжевеловые ягоды — превосходная приправа к жирным мясным блюдам, соусам, используются при квашении капусты, мариновании и солении овощей. Очень популярны в Польше.

У шишкоягод можжевельника горько-пряный аромат, а на вкус они сладкие.

КУРИЦА ПО-СТАРОПОЛЬСКИ

Вам потребуется:

курица — 1 шт.,

сливочное масло — 2 ст. л.,

измельченные сухари — 3/4 стакана,

яичные желтки — 3 шт.,

копченая корейка — 100 г,

зелень петрушки — 1 пучок,

можжевельник — 10 ягод.

Способ приготовления.

Выпотрошенную курицу вымойте, обсушите, натрите солью снаружи и изнутри. Приготовьте начинку: масло разотрите до белой кремообразной массы, по одному прибавьте желтки, сухари, зелень петрушки. Отдельно взбейте белки, осторожно смешайте их с уже приготовленной массой, посолите. Курицу наполните фаршем (не очень плотно), отверстие зашейте или заколите деревянными зубочистками.

Выложите курицу в глубокий противень, посыпьте истолченными можжевеловыми ягодами, прикройте тонко нарезанными пластинами копченой корейки и запекайте в духовке около 1 часа.

Перед подачей к столу выложите курицу на подогретое блюдо

и подавайте с печеным картофелем и свежими огурцами.

МЯТА

«Если же кто-то мяты названия, виды и свойства полностью может назвать, то, конечно, он может исчислить, сколько стремительных рыб среди вод эритрейских резвится, искры горящие счесть, что из жерла огромного Этны в воздух летят».

(Виллафрид Страбон. Поэма «Садик».)

Действительно, виды мяты различить трудно, однако все используются примерно одинаково, вне зависимости от их названия.

Мята растет повсюду. Где именно, становится ясно, если взглянуть на ее названия — мята полевая, водяная, болотная. Все виды мяты любят воду, сильно увлажненную почву, поэтому чаще всего растет эта травка вдоль рек, водяная и болотная мяты — в воде.

МЯТА ДЛИННОЛИСТНАЯ — самая крупная из растущих в нашей стране трав, она полностью оправдывает свое название, листья у нее длинные, лохматые, зубчатые, длиной до 20 см, высота самого растения до 1 м, все растение (стебли, листья) покрыто густым серебристо-серым пушком.

МЯТА ПОЛЕВАЯ — самый распространенный в России вид мяты. Часто, говоря слово «мята», мы имеем в виду именно полевую мяту, она растет на наших огородах, дачных участках, в палисадниках. Листья у нее длиннее соцветий, зубчатые, цветки лилово-розовые или розовые, собраны в соцветия и расположены в пазухах листьев.

ПЕРЕЧНАЯ МЯТА в диком виде не растет, ее специально культивируют для нужд медицины, а также как пряное растение.

КУДРЯВАЯ МЯТА разводится для получения эфирного масла уже много тысяч лет. Ее остатки были найдены даже в гробницах фараонов.

БЛОШИНАЯ МЯТА, или мята полей, невелика ростом (20–60 см), стебли у нее ветвистые, листья черешковые, овальной формой с зубчиками по краю; розово-лиловые цветки собраны в тугие кольца. В диком виде этот вид мяты растет в Средиземноморье, Крыму, на Кавказе, Западной Украине.

Блошиная мята культивируется главным образом как эфирномасличное растение, причем ментола в ней мало, а запах сильно отличается от привычного нам запаха зубной мятной пасты и жевательной резинки, недаром древние врачеватели даже не называли ее мятой. Свое название она получила от латинского «pulex» — блоха, так как применяли ее в основном, как средство против блох.

КУРЧАВАЯ МЯТА (она же зеленая или колосовая) — крупное

растение высотой до 1 метра. Листья у нее морщинистые и пушистые, края скручены в кудряшки; ветки розово-лиловые, собраны в соцветия-метелки.

Этот вид мяты очень распространен в Европе, красивыми листочками этой мяты украшают свои блюда повара Германии, Франции. Древнеримские повара писали о ней на каждой странице своих поваренных книг.

ВОДЯНАЯ МЯТА резко отличается от своих ближайших родственниц. У нее всего одно шаровидное соцветие на макушке, стебель стелющийся. Растет она в воде, в лесных водоемах, и запах у нее очень сильный, ментоловый.

МЯТА ПЕРЕЧНАЯ — одно из тех растений, о котором известно почти все: где и кто ее впервые нашел и описал, где и когда оно появилось. Родина этого вида мяты — Англия. Именно англичанин по фамилии Рэй в 1704 году отыскал это, тогда весьма редкое растение на посевах одного английского фермера; он же дал ей название «перечная». Называли ее раньше еще и холодной, и английской мятой.

С XVIII века плантации культурных посевов этой мяты стали разрастаться по всему миру.

Как мы уже говорили, вся мята примерно одинаковы по своим свойствам, поэтому далее не будем делить ее на виды, поскольку в кулинарии они используются одинаково.

Мята в качестве пряности широко использовалась в кухнях разных стран еще до появления привозных индийских пряностей (перца, гвоздики и других). Но и сегодня на рынках Армении, Грузии, Азербайджана и Туркмении она продается пышными зелеными пучками.

На Кавказе любят есть сыр, заворачивая в него свежие листочки мяты, кресса, эстрагона. В Прибалтике часто добавляют мяту в различные молочные продукты, например в молочные супы. На Украине с ней запекают буженину. В Грузии мяту едят не только свежей, но и используют для приготовления сыров. Жалуют мяту и на родине — в Англии, но там ею в основном приправляют соусы и подливки, сочетая их с блюдами из жареной баранины (вспомните хотя бы известное по многим фильмам седло барашка под мятным соусом — традиционное английское блюдо).

По всему миру мяту используют в кондитерском производстве — для приготовления пряников, конфет, печенья, щербетов и напитков. В Белоруссии с мятой мочат яблоки и солят огурцы, в Удмуртии — квасят капусту, в Азербайджане — добавляют к маринованным баклажанам. Ну а мятный квас — это классика. Летом веточка мяты, добавленная в компот из вишен и

груш, придаст этому напитку приятный освежающий вкус.

МЯТНЫЙ ЩЕРБЕТ

Вам потребуется:

мята сушеная (не перечная) — 1,5 ст. л.,

сок алычи (или сок лимона) — 1 стакан,

сахар — 15 кусочков,

вода — 1 л.

Способ приготовления.

1/3 указанного количества воды кипятите с мятой примерно 2 минуты, накройте крышкой и дайте настояться полчаса, процедите. Остальную воду вскипятите с сахаром и влейте в теплый сироп настой мяты. Размешайте и хорошо охладите, затем влейте сок алычи или лимона и поставьте на холод.

ОДУВАНЧИК ЛЕКАРСТВЕННЫЙ

Цветочки-«солнышки» этого растения, в особенности белые пушистые шарики, всем известны с детства. Кто не делал из этих ярких цветков часики, не плел венки, не делал из зеленых стебельков браслетов и цепочек, кто ни разу не сдувал пушистый воздушный шарик?

Многочисленные виды этого растения, а их более 1000, широко распространены по всему миру, вне зависимости от климатического пояса. Они растут и в холодных, и в умеренных, и в субтропических поясах; на горных склонах, в ущельях и на изолированных друг от друга островах Тихого океана, в пустынях Средней Азии и на Крайнем Севере, на Курилах и Камчатке.

Наш одуванчик носит название одуванчик лекарственный, он растет вдоль дорог, на лужайках, это один из самых настырных огородных сорняков.

Одуванчик имеет нежный пряный аромат и горьковатый вкус. Молодые листья очень вкусны и ароматны, их добавляют в различные весенние салаты, соусы, из них варят супы, используют в качестве украшения.

Во Франции очень любят салат из одуванчиков, там даже вывели специальные сорта с листьями более крупными и мягкими. Зимой их выращивают в теплицах и очень удивляются, что мы практически не используем столь распространенное у нас растение для салатов. В России до революции тоже выращивались салатные сорта одуванчиков, но потом они исчезли, и до сих пор не нашлось энтузиастов, которые вновь завезли бы к нам салатные одуванчики из Франции. В одуванчиках много горечи, может быть, именно это отпугивает от него потенциальных потребителей. Французы же считают это свойство достоинством растения.

В пищу употребляют только молодые листья одуванчиков,

поскольку после начала цветения они становятся жесткими и грубыми. Зато наступает пора лакомиться бутонами одуванчиков: их маринуют и используют в различных салатах, делают из них гарниры, варят суп.

Распустившиеся цветки тоже идут в пищу, из них готовят напитки, даже делают вино, варят сиропы и варенье, которое иногда называют одуванчиковым медом. Дело в том, что вкус правильно приготовленного сиропа на самом деле напоминает вкус меда.

Осенью, в сентябре, можно выкапывать корни одуванчика и жарить их, как картошку. Поджаренные без масла на сухой сковороде (до коричневого цвета) корни перемалывают и получают прекрасный витаминный заменитель кофе.

Из истории известен рецепт классического салата из одуванчиков, который называют салатом Гете. Именно такое блюдо практически ежедневно готовила для Гете его мать. Великий немецкий поэт считал, что только благодаря употреблению в пищу этого кушанья он прожил, сохраняя здоровье, молодость и работоспособность, до 84 лет.

САЛАТ ГЕТЕ

Вам потребуется:

молодые листья одуванчика — 1 горсть,
листья зеленого салата — 100 г,
редис — 200 г,
листья бораго — 50 г,
зеленый лук — 1 пучок,
укроп — 1 пучок,
сметана — 3 ст. л.,
соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Листья одуванчика и салат промойте, дайте воде стечь и нарежьте соломкой. Смешайте с нарезанным соломкой редисом и приправьте соусом.

Приготовление соуса: огуречную траву, зеленый лук и укроп промойте, обсушите, мелко нарежьте. Измельченную огуречную траву истолките с добавлением небольшого количества соли, добавьте остальную зелень, сметану, хорошо перемешайте.

ОКОПНИК ЛЕКАРСТВЕННЫЙ

Окопник родом из Европы и Азии, встречается также в Северной Америке.

Окопник лекарственный — многолетнее травянистое растение высотой до 90– 120 см. Листья у него длинные темно-зеленые, опушенные; цветки колокольчатые, собраны в пушистые кисти.

Корневища и листья окопника имеют нежный освежающий вкус.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦУККИНИ С ОКОПНИКОМ

Вам потребуется:

овощной бульон — 1 л,
сливочное масло — 4 ст. л.,
мускатный орех — на кончике ножа,
окопник — 1 горсть,
яйца — 4 шт.,
репчатый лук — 2 шт.,
чеснок — 1 зубчик,
цуккини — 400 г,
мука — 2 ст. л.,
белое сухое вино — 50 мл,
сливки — 50 г,
молотый черный перец, соль — по вкусу,
душица — 1–2 веточки.

Способ приготовления.

Лук и чеснок очистите, лук нарежьте мелкими кубиками, чеснок разомните. Цуккини помойте, очистите от кожуры и нарежьте небольшими тонкими ломтиками.

Растопите в сотейнике сливочное масло, спассеруйте в нем измельченные лук и чеснок, затем добавьте ломтики цуккини и все слегка обжарьте. Всыпьте к овощам муку, продолжайте обжаривать, пока она слегка не подрумянится. Медленно влейте в получившуюся массу овощной бульон, доведите до кипения и варите около 5 минут, не забывая при этом постоянно помешивать, чтобы не пригорело.

Готовые овощи протрите через сито, можно использовать для этого кухонный комбайн (пресс с мелкой решеткой). В пюре добавьте сливки, сухое вино, соль, перец, мелко нарубленную зелень душицы и окопника. Смесь подогрейте и подавайте к столу.

ПОЛЫНЬ ГОРЬКАЯ

Всего в мире произрастает более 400 видов полыни, из них 174 — на территории России. По преданию, траву эту открыла Артемида — богиня охоты, поэтому ее называли в Европе и Италии артемизией. В древности на Руси она носила название нехворощь. Если повнимательнее прислушаться к звучанию слова — «полынь», можно легко определить, где же растет эта трава. Полынь растет в поле.

Полынь горькая обладает сильным, запоминающимся запахом, характерным горьковатым вкусом. Эти свойства полыни с древности использовались для приготовления вин, настоек,

водок. Вермут, который готовился с добавлением полыни, был известен уже в V веке до нашей эры. В Германии полынь добавляли в пиво вместо хмеля.

Вообще, это очень любопытное растение — за сотни лет люди накопили много сведений о его кулинарных и целебных свойствах. В русском языке сохранилось немало пословиц и выражений, связанных с ним. Нередко употребляют выражение «полынная горечь», со вкусом полыни сравнивают неприятности, когда говорят «горше полыни».

В Древнем Риме победителям спортивных состязаний преподносили напиток, настоенный на полыни, чтобы и на вершине славы они не забывали о горечи жизни.

Упоминается полынь и как ароматизатор водки, и как составная часть пряного вина — вермута. Кстати, полынная водка (абсент) раньше очень широко была распространена в странах Европы: в Италии, Франции, Швейцарии. Позже ее производство во Франции запретили, поскольку в больших дозах и при постоянном употреблении полынь оказалась небезопасной: результатом злоупотребления полынной водкой стали случаи нервных заболеваний, иногда даже паралича и судорог.

А вот вермут — пряное вино, приготовленное на различных травах, напротив, полезно, и им люди наслаждаются уже не один десяток столетий.

Употребление полыни в качестве пряности не грозит передозировкой, такие блюда будут просто-напросто несъедобными из-за их горечи. Горькая полынь как пряность употребляется реже других видов этой травы. В основном ее используют при приготовлении жареных мясных блюд — гуся, утки, свинины, добавляется она в пищу в очень малых дозах — на кончике ножа.

ДОМАШНИЙ ВЕРМУТ «ВЫБЕРИ МЕНЯ»

Вам потребуется:

вино виноградное или фруктовое — 5 л,

спирт (96 %-ный) — 100 мл,

сахар — 250 г,

сухая трава полыни горькой — 2 г,

сухая трава тысячелистника — 2 г,

корневище аира — 2 г,

трава чабреца — 2 г.

Способ приготовления.

Травы измельчите и залейте спиртом и вином, настаивайте примерно сутки, время от времени помешивая. Затем настой процедите и растворите в нем сахар.

Подавайте для возбуждения аппетита перед едой с кубиками

льда.

ПОЛЫНЬ ОБЫКНОВЕННАЯ (ЧЕРНОБЫЛЬНИК)

Это растение растет по всей Европе, в том числе и в нашей стране, специально культивируется во Франции, Германии и на Балканах. Почему у нас на Руси его назвали чернобыльником? Представьте себе, как выглядит зимой поле, заросшее полынью обыкновенной? Из-под снега торчат высокие, высохшие стебли этой травы — былья, былины. На белом снегу они кажутся темными, черными былинами — чернобылинами. Вот и зовется трава, образующая такие былины, чернобыльником.

Листья и молодые верхушечки побегов добавляют в жирные мясные блюда, например в такие, как жаркое из свинины или жареный гусь. Полынь улучшает вкус салатов и блюд из сырых овощей. Широко используется она в качестве ароматизатора в винно-водочной промышленности для приготовления вермута, водки, горьких настоек.

Вкус у полыни пряный, немного горьковатый, терпкий, а аромат сильный и острый.

ГУСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЧЕРНОБЫЛЬНИКОМ

Вам потребуется:

гусь — 1 шт.,

соль — по вкусу,

лимонный сок — 2 ст. л.,

чернобыльник (сушеный) — 2 ст. л.,

оливковое масло — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Выпотрошенного, опаленного и хорошо вымытого гуся обсушите салфеткой и тщательно натрите снаружи и изнутри перцем и сухой измельченной травой чернобыльника. Уложите тушку гуся в полиэтиленовый пакет или плотно закрывающуюся кастрюльку и поставьте в холодильник на ночь для маринования.

Перед приготовлением гуся посолите, обмажьте смесью лимонного сока и оливкового масла, заверните в алюминиевую фольгу и запекайте в духовом шкафу не менее 2 часов при средней температуре. За 20–30 минут до готовности фольгу разверните и дайте птице подрумяниться.

РОМАШКА АПТЕЧНАЯ

В диком виде это хорошо знакомое всем лекарственное растение растет в наших широтах повсеместно, а пришло оно к нам из Азии, Южной и Восточной Европы. О широком применении ромашки в медицине уже давно широко известно, а вот о том, что ее можно использовать и в качестве пряного компонента при приготовлении блюд, знают далеко не все.

Ромашка аптечная — однолетнее ароматическое растение

высотой до 50 см. Листья у нее рассеченные, перистые; бело-желтые цветки собраны в корзиночки.

Аптечная ромашка обладает очень сильным и приятным ароматом, ее принято добавлять в овощные салаты.

ВЕСЕННИЙ САЛАТ СО СПАРЖЕЙ И ЦВЕТАМИ РОМАШКИ

Вам потребуется:

консервированная спаржа — 150 г,
морковь — 2 шт.,
зеленый горошек — 100 г,
кочанный салат — 1 головка,
яйцо — 2 шт.,
свежий огурец — 1 шт.,
цветки ромашки — 1 горсть,
соль, молотый белый перец — по вкусу,
майонез — 1 ст. л.,
вишневый ликер — 1 ст. л.,
молочный йогурт — 1 ст. л.,
столовый уксус — 1 ст. л.,
сливки — 2 ч. л.

Способ приготовления.

Морковь очистите и нарежьте соломкой, бланшируйте в кипящей подсоленной воде 3 минуты, затем добавьте горошек. Овощи откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Консервированную спаржу откиньте на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Яйца отварите и очистите от скорлупы, разрежьте на 8 частей каждое. Огурец вымойте и нарежьте кружочками.

На порционные тарелки красиво разложите салатные листья, на них — морковь, горошек, спаржу, кружочки огурца. Сверху положите дольки яиц и промытые ветки ромашки. Для соуса смешайте майонез, сливки, йогурт, ликер и уксус. Посолите, поперчите и полейте салат приготовленным соусом.

РУТА ОБЫКНОВЕННАЯ

Родина руты — Южная Европа, распространена она и в Китае, Японии. В нашей стране встречается в диком виде в Крыму и других областях Украины.

Листья руты используются как приправа к салатам, тушеным блюдам, ими ароматизируют чай, уксус, плодово-ягодные и овощные коктейли. Особенно хорошо гармонируют с присущей руте горечью клюквенные напитки и бутерброды из черного хлеба с сыром.

КЛЮКВЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ С РУТОЙ

Вам потребуется (на 1 порцию):

клюква — 50 г,
сахар — 100 г,

сок 1/2 лимона,
коньяк — 40 мл,
газированная минеральная вода,
зелень руты — 2–3 листочка.
Способ приготовления.

Из клюквы, сахара, руты и лимонного сока в миксере сделайте пюре или пропустите через пресс, чтобы избавиться от мелких клюквенных косточек. Затем добавьте коньяк и все хорошо перемешайте. Вылейте в фужер, долейте холодной минеральной водой. Украсьте напиток листочком руты.

ТИМЬЯН

В нашей стране это растение широко распространено и больше известно под названием богородская трава и чабрец. Как пряноароматическое растение его культивируют в Болгарии, Польше, Греции, Германии, Франции, Марокко и Тунисе.

Листья тимьяна как приправу вы можете добавлять практически во все блюда. Более всего они идут к жареному мясу, жаркому, птице, сырам и, конечно же, салатам.

У тимьяна приятный аромат и немного горьковатый вкус.

САЛАТ С ТИМЬЯНОМ

Вам потребуется:
кочанный салат — 300 г,
яблоко — 1 шт.,
ветчина — 100 г,
масло растительное — 2 ст. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
тимьян свежий — 1 ч. л.,
соль, перец — по вкусу.
Способ приготовления.

Листья салата переберите и промойте, нарежьте соломкой. Яблоко очистите от кожуры, семян, нарежьте тонкими ломтиками. Ветчину порежьте соломкой. Все смешайте. Приготовьте соус-заправку для салата: в миску влейте лимонный сок (при необходимости можете заменить его винным уксусом) и, постоянно помешивая, добавляйте масло, соль, перец, мелко нарубленный тимьян. Готовым соусом полейте салат и дайте ему постоять 15–20 минут, после чего подавайте к столу.

ТМИН

Известно более 30 видов тмина. Он растет в Европе и Азии, Северной Америке, Центральной и Средней Азии, на Камчатке и в Новой Зеландии. В Голландии, Австрии, Германии, Венгрии, на Украине его культивируют для получения душистых семян.

Эта пикантная приправа известна с древних времен: в средние века с тмином пекли хлеб, варили супы, приправляли

этой пряностью тушеное мясо.

Корень тмина также употребляют в пищу как ароматическую добавку к супам, бульонам, но более всего ценных веществ содержат в себе его семена.

Семена, корни и недозрелые зонтики высушивают, и в таком виде они долго сохраняют свои вкусовые и лекарственные свойства. Вышеперечисленные части растения можно перемолоть, превратив их в порошок, и добавлять в супы, посыпать им бутерброды, взбивать с ним сливочное масло. Хранить семена надо в темных и плотно закрытых коробках или банках, чтобы не улетучивались эфирные масла.

Многие блюда приобретают совсем иной аромат и вкус, если к ним прибавить семена тмина. Например, очень хорош отварной картофель с тмином. Многие хозяйки используют тминные зерна при квашении капусты, засолке и мариновании помидоров и огурцов. Свежие зеленые листья тмина просто великолепны в салатах.

Тмин очень популярен в Прибалтике, там его добавляют в хлеб, сыры, овощные, рыбные и мясные блюда, в печенье и творог.

В Германии на тмине настаивают известный кюммель (переводится это слово с немецкого как «тмин»). Славилась когда-то и русская тминная водка. У тмина приятный сильный аромат и слегка обжигающий вкус.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТМИНОМ

Вам потребуется:

молодой картофель — 8 шт.,

сливочное масло — 2 ст. л.,

тмин — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Картофель вымойте, не очищая от кожуры, обсушите. В каждой картофелине сделайте неглубокий надрез, положите в него немного холодного сливочного масла и посыпьте тмином, затем заверните в алюминиевую фольгу и запекайте картофелины в хорошо прогретой духовке, уложив их на противень, примерно 20–25 минут. Подавать печеный картофель к столу можете прямо в фольге, развернув ее не до конца. Печеный картофель с тмином — прекрасный гарнир к рыбным блюдам.

ФЕНХЕЛЬ ОВОЩНОЙ (ИТАЛЬЯНСКИЙ)

Фенхель известен с давних времен. Его родина — Средиземноморье. Сегодня его выращивают практически по всему миру.

Зелень фенхеля можете высушить и хранить в плотно укупоренных банках. Его кочанчики (утолщенные корешки листьев) и молодые побеги — ценный диетический продукт. Из

них готовят салаты, отваривают и едят с маслом, сухарями, кладут в супы, используют в приготовлении мясных, рыбных, овощных блюд, а также при консервировании овощей.

САЛАТ ИЗ ФЕНХЕЛЯ С ЯБЛОКАМИ

Вам потребуется:

фенхель — 1–2 кочанчика,

яблоко (свежее) — 1 шт.,

лимонный сок — 2 ст. л.,

зелень петрушки — 0,5 пучка,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Кочанчики фенхеля мелко нашинкуйте, яблоко натрите на терке вместе с кожурой. Все перемешайте, заправьте лимонным соком, посолите, посыпьте зеленью петрушки и подавайте к столу.

ФЕНХЕЛЬ ТУШЕНЫЙ

Вам потребуется:

кочанчики фенхеля — 4 шт.,

семена фенхеля — 0,5 ч. л.,

белое сухое вино — 180 мл,

репчатый лук — 2 шт.,

оливковое масло — 2 ст. л.,

соль, молотый белый перец — по вкусу,

сок 1 лимона,

томатная паста — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Лук очистите, мелко нарежьте и спассеруйте до золотистого цвета на оливковом масле (в сотейнике). Кочанчики фенхеля очистите, промойте, разрежьте пополам и добавьте их к уже обжаренному луку. Сюда же всыпьте семена фенхеля и добавьте белое сухое вино. Все тушите на медленном огне около 15 минут. Перед окончанием тушения овощи посолите и поперчите.

Оставшийся от тушения бульон приправьте лимонным соком, добавьте томатную пасту и доведите до кипения. Кипятите 15 минут.

Перед подачей к столу кочанчики фенхеля разложите на подогретые тарелки (по два на порцию) и полейте томатным соусом, украсьте мелко порубленной зеленью фенхеля.

ЦИКОРИЙ

Цикорий обыкновенный растет почти по всей Европе. На территории нашей страны встречаются 4 вида цикория: его культивируют для получения корней. Цикорий обыкновенный можно найти на лугах, у дорог и даже прямо на городских газонах. Почти всем это растение знакомо «в лицо», только не

каждый знает, что оно-то и есть цикорий.

Как салатная зелень это растение издавна известно по всей Европе, однако популярность ему принес именно цикорный кофе. Известно, что он был изобретен прусскими крестьянами, по крайней мере, итальянцы такой вид кофе называют прусским. Голландцы разводят цикорий с XVIII века, а Париж был «покорен» им в 1770 году.

В XIX веке кофе с цикорием часто называли индийским или китайским (по аналогии с салатным цикорием, который был завезен из Индии, а уже оттуда попал в страны Средиземноморья).

В России довольно продолжительное время цикорий высаживали жители Ростова Ярославского, часть корней в начале XX века даже экспортировали за границу. До сих пор этот город остается центром выращивания цикория и производства всевозможных кофейных напитков с цикорием.

КОФЕ ИЗ ЦИКОРИЯ

Вам потребуется:

свежие корни цикория — 1 кг.

Способ приготовления.

Хороший кофе получится из корней, собранных в сентябре.

Корни вымойте, нарежьте кружочками 0,5–0,7 см толщиной. Мокрые нарезанные корни выложите на сковороду, поставьте на средний огонь и обжарьте. Помните, что чем светлее обжаренные корни, тем меньше в них горечи, совсем черные корни будут очень горькими.

Готовые корни остудите, перемелите и сложите в банку с плотно прилегающей крышкой.

КОФЕ «ПО-ЭСТОНСКИ»

Вам потребуется:

молотый кофе из цикория — 2 ст. л.,

вода — 1/2 л,

сахар — 2 ст. л.,

сливки — 1 стакан,

желтки — 2 шт.

Способ приготовления.

В кастрюльку насыпьте молотый кофе из цикория, залейте холодной водой и доведите до кипения, но не кипятите. Настоявшийся кофе процедите.

Яичные желтки разотрите добела с сахаром, разложите в чашки, залейте горячим кофе, добавьте сливки по вкусу.

ЧАБЕР (ПЕРЕЧНАЯ ТРАВА)

Сегодня это растение вы можете встретить растущим на наших лугах, проникло же оно к нам из Восточного

Средиземноморья.

Чабер используют в кулинарии в сушеном виде крупнопорезанным или свежемолотым. Зелень чабера добавляют в качестве приправы к салатам, супам, соусам, блюдам из бобовых. Кроме того, его используют при приготовлении жирных мясных блюд, в производстве копченостей и колбас.

У чабера пряный аромат и жгучий вкус, похожий на вкус перца.

ОМЛЕТ «ПО-ПАРИЖСКИ»

Вам потребуется:

копченая свиная грудинка — 100 г,

яйца — 8 шт.,

тертый сыр — 50 г,

лук-порей — 1 шт.,

соль — 1/2 ч. л.,

зелень чабера — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Грудинку нарежьте кубиками и жарьте на раскаленной сковороде до хрустящего состояния. На вытопленном жире обжарьте нарезанный пластинками лук-порей, затем все это залейте яичной смесью: яйца взбейте с солью, тертым сыром, рубленой зеленью чабера. Омлет жарьте на медленном огне, пока не подрумянится. Его верхняя часть должна оставаться мягкой и незажаренной.

Перед подачей к столу готовый омлет положите на тарелку, сложите пополам и украсьте свежей зеленью чабера.

ШАЛФЕЙ

Шалфей лекарственный — очень распространенное у нас растение. Его родина — Малая Азия и Сирия. Выращивается шалфей в Албании, на Кипре, в Португалии и Турции.

У шалфея очень сильный аромат, поэтому добавлять его в блюда надо в небольших количествах. Листья шалфея (свежие и сухие) используют в качестве приправы к блюдам из дичи, мяса, рыбы, к салатам. Итальянцы, например, готовят с добавлением листьев шалфея ароматные шницели.

Вкус у листьев шалфея немного вяжущий, чуть горьковатый, аромат — очень сильный и резкий.

РЫБА С ШАЛФЕЕМ

Вам потребуется:

филе морской рыбы — 4 шт. по 200 г,

лук репчатый — 1 шт.,

чеснок — 1 зубчик,

мука — 4 ст. л.,

тертый сыр пармезан — 4 ст. л.,

оливковое масло — 12 ст. л.,
свежий шалфей — 12 листиков,
панировочные сухари — 200 г,
сок 1 лимона,
соль — 1 ч. л.,
яйцо — 1 шт.

Способ приготовления.

Лук и чеснок очистите, лук мелко порежьте, чеснок истолките с солью, прибавьте 4 ст. л. оливкового масла, лимонный сок. Рыбное филе помойте и положите в чесночно-лимонный маринад. Маринуйте в холодильнике 1 час.

Муку смешайте с солью, яйцо — с 1 ст. л. воды, панировочные сухари — с тертым сыром. Оставшееся оливковое масло разогрейте на сковороде. Дайте стечь с филе маринаду, затем обваляйте куски рыбы в муке, обмакните в яйцо, обваляйте в панировочных сухарях и обжаривайте на разогретой сковороде по 6 минут с каждой стороны.

Готовую рыбу перед подачей к столу уложите на блюдо, украсьте листиками шалфея.

ЭСТРАГОН

Это пряное растение появилось на Руси, по свидетельству историков, еще в XVIII веке, называли его тогда драгун-травой. На Кавказе его называют тархуном, а в Средней Азии — душистой полынью.

В пищу употребляются листья и молодые побеги эстрагона, которые сохраняют сильный пряный запах и острый вкус и в свежем, и в сушеном виде. Только хранить сушеный эстрагон надо в плотно закупоренной темной посуде.

Свежие листья эстрагона в сыром виде кладут в многочисленные салаты, ими приправляют мясные блюда и соусы, они — отличная специя для засолки, маринования огурцов, томатов, грибов, ароматизации уксуса.

Эстрагон имеет приятный запах и вкус, напоминающий анис, — острый и освежающий.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ УКСУС

Пряный эстрагонный уксус — отличная добавка к салатам и соусам, к мясу, очень популярен во Франции.

Вам потребуется:

столовый уксус — 1,5 л,
эстрагон (веточки, молодые побеги) — 2–3 шт.

Способ приготовления.

В стеклянную посуду уложите измельченный эстрагон, залейте его уксусом и настаивайте 10–12 дней на солнце (хорошо закрыв посуду крышкой). Готовый уксус слейте и храните в

бутылках с плотно притертыми пробками.

СУП ГОРОХОВЫЙ С ЭСТРАГОНОМ

Вам потребуется (на 4 порции):

горох — 150 г,

овощной бульон — 1 л,

листья эстрагона — 4 ст. л.,

сметана — 3 ст. л.,

соль, молотый черный перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Горох тщательно промойте, замочите на ночь в холодной воде. Перед началом варки воду слейте, горох положите в кастрюлю, залейте овощным бульоном, доведите до кипения и варите на медленном огне примерно 40 минут (крышка должна быть плотно закрыта). За 15 минут до готовности прибавьте к супу мелко нарезанные листья эстрагона, сметану, затем поперчите и посолите по вкусу.

ЯСМЕННИК ДУШИСТЫЙ

Это пряноароматическое растение произрастает в странах Европы в диком виде, его выращивают и в промышленных целях, поскольку ясменник используется в производстве напитков. Известен он в России, США, Англии, Венгрии, Закавказье.

В пищу в качестве приправы используют верхнюю часть растения (в сушеном и свежем виде), им приправляют салаты, добавляют в супы. Поскольку это растение содержит кумарин, дубильные вещества и обладает интенсивным горьковатым вкусом, его надо добавлять в блюда в небольших количествах. Например, в компоты, морсы, другие напитки его кладут лишь на несколько секунд перед самым окончанием варки, потом веточку сразу же убирают.

Широко применяют ясменник в ликеро-водочной промышленности для ароматизации напитков. Так, например, католические монахи-бенедиктинцы с помощью этого растения готовили ликер, известный впоследствии под названием «Бенедектин». Этой пряностью ароматизируют и французское шампанское, некоторые сорта пива, водки, используют в составе чайных смесей.

Семена ясменника обжаривают, перемалывают и используют в качестве кофе-суррогата.

САЛАТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Вам потребуется:

куриные грудки — 600 г,

растительное масло — 3 ст. л.,

краснокочанная капуста — 1/2 кочана,

рубленая зелень свежего розмарина — 1 ч. л.,

рубленая зелень ясменника — 1/2 ч. л.,
семена тмина — 1 ст. л.,
столовая горчица — 1 ст. л.,
винный уксус — 1 ст. л.,
соль, молотый черный перец — по вкусу,
оливковое масло — 4 ст. л.

Способ приготовления.

Куриное мясо вымойте, обсушите и обжарьте со всех сторон на растительном масле до готовности. Теплое мясо нарежьте поперек волокон. Капусту мелко нашинкуйте, смешайте с мясом, посыпьте семенами тмина, зеленью розмарина и ясменника. В миске смешайте винный уксус, горчицу и, вливая оливковое масло, взбейте, пока соус не загустеет.

Салат приправьте солью и перцем по вкусу, полейте соусом, дайте постоять 15–20 минут и подавайте к столу.

Глава IV И В САДУ, И В ОГОРОДЕ…

Настало время рассказать о корнеплодах и овощах, также являющихся пряностями, но не всем об этом известно. Вы узнаете о совместимости пряных корнеплодов и овощей с другими пряностями, об их вкусовых качествах; о том, для приготовления каких блюд они используются. На каждую пряность приведено 2–3 варианта блюд, рецептура которых помогает раскрыть их великолепные вкусовые качестав.

Почти все употребляемые в Европе специи и пряности — иноземного происхождения. Но очень многие растения, произрастающие на нашем огороде, в отеческой стороне, являются пряностями, а мы об этом не догадываемся.

КИПРЕЙ

Кипрей часто называют еще и иван-чаем. Это дикое растение, впоследствии появившееся и на садовых участках. Оно крупное, с прямыми, почти не разветвленными стеблями. Его очень узенькие листочки сидят на маленьких коротких черешках. Корневище кипрея — сочное и мясистое.

Наши предки использовали его в качестве средства от простуды. Еще в русских исторических хрониках упоминается так называемый копорский чай, копорка. Напиток из листьев кипрея получил такое название по имени села Копорье Петербургской губернии — там его производили на продажу. Этот чай наши предки не только пили, его еще и экспортировали за границу. Сырье иван-чая по экспорту находилось на втором месте после ревеня, а затем уже следовали лен, деготь и пушнина. Вот так-то! Чай из кипрея поддерживал силы организма, был незаменимым средством от похмелья, а также прекрасным болеутоляющим, противовоспалительным и жаропонижающим средством.

С кипреем связано много интересных историй. В Англии, например, до второй мировой войны почти никто и не подозревал о его существовании. К традиционным английским газонам, где и в помине не было никаких сорняков, иван-чай совершенно не имел никакого отношения. Но когда как во время второй мировой войны немецкие самолеты бомбили Лондон, в воронках от бомб стали бурно разрастаться эти кустики с ярко-розовыми цветами. Поэтому в Англии кипрей называют военной травой, или вороночной травой.

Иван-чай, или кипрей — растение, спектр применения которого очень широк: от добавок в щи, хлеб, вино и чай до изготовления подушек, веревок, тканей. А еще его используют для приготовления меда. В пищу идет корневище кипрея, богатое

крахмалом и сахаром. Корень кипрея употребляют, как овощ в свежем виде, в молотом добавляют в муку. Из корневища можно также готовить спиртные напитки. Молодая зелень этого растения используется для салатов, к тому же ее еще жарят и варят.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦУККИНИ С КИПРЕЕМ

Вам потребуется:

овощной бульон — 2 л,
сливочное масло — 2 ст. л.,
мускатный орех — на кончике ножа,
мука — 300 г,
яйца — 2 шт.,
тертый сыр — 2 ст. л.,
кипрей (листья) — 1/2 стакана,
лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 1 зубчик,
цуккини — 400 г,
мука — 2 ст. л.,
сливки — 1/4 стакана,
белое сухое вино — 1/4 стакана,
молотый черный перец — на кончике ножа,
свежая душица — 2 веточки.

Способ приготовления.

Вскипятите овощной бульон (1 стакан) с 2 ст. л. сливочного масла, приправьте его солью и мускатным орехом. Всыпьте в бульон муку и перемешайте все деревянной ложкой так, чтобы получилось средней густоты тесто. На стенках кастрюли должен появиться белый налет.

Остудите тесто, по одному вбейте в него яйца, все тщательно перемешайте. Добавьте тертый на крупной терке сыр (лучше эмменталь) и мелко нарубленную зелень кипрея. Лучше взять очень молодые листья кипрея. Еще раз хорошенько перемешайте смесь.

Доведите до кипения 1 л бульона. Отделяя от теста с помощью ложки небольшие кусочки, бросайте клецки в кипящий бульон. Когда клецки всплывут на поверхность, откиньте их на дуршлаг.

Очистите лук и чеснок, нарежьте их мелкими кубиками, вымойте цуккини и тоже нарежьте небольшими ломтиками. Спассеруйте чеснок и лук, обжарьте цуккини до золотистой корочки. Всыпьте муку и поджарьте ее до золотистого цвета. Влейте 1/3 стакана бульона, доведите все до кипения. Проварите 5–6 минут.

Протрите готовые овощи через сито, добавьте бульон, сливки,

вино, посолите, приправьте перцем и душицей. Перед подачей к столу положите сваренные клецки в тарелки.

САЛАТ ИЗ КОРНЕВИЩА ИВАН-ЧАЯ

Вам потребуется:

корневище кипрея — 100 г,

тертый сыр — 1 ст. л.,

морковь — 1 шт.,

чеснок — 1 зубчик,

соевый соус — 1 ч. л.,

сметана — 2 ст. л.

Вымойте корневище кипрея, очистите и натрите на мелкой терке. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Добавьте соевый соус, сметану и все тщательно перемешайте.

ХРУСТИКИ ИЗ ИВАН-ЧАЯ

Вам потребуется:

побеги кипрея — 200 г,

яйцо — 1 шт.,

мука — 1/2 стакана,

масло растительное — 3 ст. л.,

соль — по вкусу.

Возьмите очень молодые, с нераспустившимися листьями побеги кипрея, промойте их в проточной воде и обсушите салфеткой. Хорошо взбейте яйцо, посолите. Обмакните побеги сначала в яйцо, а затем в муку и жарьте в разогретом масле до образования румяной хрустящей корочки. Подавайте к столу горячими.

КИПРЕЙНАЯ КАША

Вам потребуется:

молотый корень кипрея — 1 стакан,

морковь — 3 шт.,

изюм — 1/2 стакана,

сахар — 2 ст. л.

лимонный сок — 1 ст. л.,

вода — 2 стакана,

сливки — 1/2 стакана.

Способ приготовления.

Вымойте и почистите морковь, натрите ее на крупной терке. Выложите ее в кастрюлю, сверху насыпьте молотый корень кипрея, самый верхний слой — изюм. Присыпьте все это сахаром и залейте водой так, чтобы она полностью покрыла верхний слой.

Доведите кашу до кипения, проварите на медленном огне 3–5 минут и снимите с огня. Дайте ей настояться под закрытой крышкой. Заправьте сливками и подавайте к столу.

ЛУК

Родиной лука репчатого является Малая Азия. Специально культивируется он в России, США, Египте, Болгарии и Китае. В средние века лук ценился на вес золота. В 1250 году сарацины использовали репчатый лук как денежный эквивалент. За каждого пленного француза они требовали выкуп — по восемь луковиц.

Вообще, лук был известен еще за 400 лет до нашей эры. Его употребляли в пищу в Древнем Египте, ценили древние греки и римляне. В Египте лук почитался как священное растение, его даже посвятили богине Изиде. И при раскопках нередко луковые стрелки находят в саркофагах рядом с мумиями.

Древние римляне считали, что лук увеличивает силу и придает мужество солдатам, поэтому его включали в обязательный рацион римских воинов. Кстати, научное название лука — аллиум, что в переводе с латинского означает «победный».

Всем известны истории и легенды о том, что лук — превосходный амулет, спасающий жизнь людей. По преданию, у английского короля Ричарда I, более известного нам как Ричард Львиное сердце, на шее всегда висел луковый амулет.

На Руси лук появился в XII–XIII веках. Было даже специальное блюдо, получившее название тюря. Лук, хлеб, покрошенные в растительное масло, и квас — вот состав этой незаменимой для крестьян еды.

В Америку лук попал с легкой руки Христофора Колумба, который привозил много диковинных растений из своих экспедиций. К тому же великий путешественник имел непосредственное отношение и к началу его выращивания: произошло это на острове Изабелла. А уже оттуда лук стал путешествовать по всей Америке.

Между прочим, лук частенько упоминается на страницах «Книги рекордов Гиннесса». В Англии несколько лет назад был установлен один весьма забавный рекорд. Жительница городка Киддерминстер Дороти Бертон очистила 28 кг лука за два часа.

Родиной самого распространенного лука — репчатого — считается Юго-Западная Азия. На сегодняшний день легче перечислить районы, где его не выращивают. Лук репчатый представляет из себя луковицу, сочная мякоть которой спрятана под шелухой — коричневатыми чешуйками. Между прочим, свое название это растение и получило именно из-за этой луковицы, внешне похожей на репку.

В пищу употребляют как саму луковицу, так и зеленые стебельки-стрелки. На вкус репчатый лук жгучий, с резким характерным запахом. Однако существуют различные сорта репчатого лука — жгучие, полужгучие, сладкие и специальные

салатные. Используется он в вареном, жареном, сыром, сушеном виде в качестве приправы к блюдам.

Как правило, острые сорта лука отваривают, сладкие маринуют и употребляют в свежем виде. Его добавляют в различные соусы, супы, рыбные и мясные, а также овощные блюда. В состав многих пряных смесей входит сушеный лук.

Помимо лука репчатого, есть лук-порей (жемчужный), лук-шалот, лук-батун, лук-слизун, лук многоярусный. Вообще, ученые насчитывают около 500–600 видов лука. Среди них имеются и дикорастущие, и культурные сорта.

Родиной лука-порея считается Средиземноморье. Другое название этого растения — жемчужный лук. Порей был известен древним египтянам, грекам и римлянам. Он имеет линейные листья, как у чеснока, — вот отличительная черта этого лука, а луковицы, как таковой, у него нет. В пищу употребляются листья и стебель растения (стебель — утолщение в виде ножки).

По вкусу лук-порей более пикантный, чем репчатый. Его часто используют в творожных блюдах, он может быть компонентом и основных блюд. Из порея делают пюре, едят его как в сыром, так и в вареном виде. Ценится лук-порей за нежный приятный сладковатый вкус. А запах его напоминает запах репчатого лука.

Сохранились предания, что император Нерон ел салат из лука-порея, приправленного маслом, для того чтобы голос звучал как можно громче и ниже.

Лук-батун родом из Китая и Сибири. У него нет луковицы, и в кулинарии используется только его зеленая часть — перо. В Китае, где употребляют его в пищу еще с древних времен, используется как подземная часть лука-батуна, так и его стрелки.

Лук-батун идет как гарнир, его добавляют в салаты. Батун нередко используют как заменитель репчатого лука. Его жарят, варят, приправляют им различные блюда. Используется он и для бутербродов.

Лук-шалот пришел к нам из Южной Азии. Его луковица гораздо меньше, чем у репчатого, а вот листьев гораздо больше. В пищу идут молодые луковицы и листья. Хорош он как в свежем, так и в маринованном виде. Лук-шалот бывает нескольких сортов — они отличаются друг от друга резким и менее резким вкусом и ароматом. Используют его в качестве приправы к маринадам, соусам. Он придает блюдам неповторимый пикантный аромат.

Многоярусный лук — еще одна разновидность этого растения. Его родина — Сибирь. Именно там появилась эта морозоустойчивая культура. Иногда его называют египетским луком, а иногда — канадским. На самом деле, вернее всего его

было бы называть сибирским. Многоярусным этот лук назван потому, что его семена — воздушные луковички (бульбочки) — располагаются в два, три, а то и четыре яруса. В пищу используют зеленые листья. По вкусу он гораздо острее репчатого и богаче витаминами.

Лук-слизун имеет и другое название — поникающий лук. У него очень сочные листья, плоские и толстые, овальной конусообразной формы, с нежным слабоострым вкусом. На вкус лук-слизун гораздо приятнее лука-батуна. А по запаху немного напоминает чеснок. Незаменим для салатов, часто его используют как основной компонент салатов со сметаной, маслом. Хорош он и в качестве пряности: его добавляют в готовые блюда.

Шнитт-лук, или лук-резанец, пришел к нам из Северной Америки. У него тонкие нитевидные корни с множеством продолговатых луковиц и трубчатыми зелеными длинными листьями. В пищу используются как раз эти листья. Их лучше всего есть свежими. Шнитт-лук не поддается сушке, а при замораживании сохраняет все свои полезные качества. Используется шнитт-лук в качестве приправы в соусах, супах, блюдах из сыра, творога. Прекрасно подходит к картофелю и яйцам. По вкусу напоминает обычный репчатый лук, однако аромат шнитт-лука гораздо тоньше.

САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

Вам потребуется:

средней величины морковь — 3 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
огурец соленый — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
уксус столовый — 1–2 ч. л.,
соль — по вкусу,
кориандр — 1/2 ч. л.,
красный сладкий перец (консервированный) — 1 шт.,
черный молотый перец — 1/3 ч. л.,
майонез — 2–3 ст. л.

Способ приготовления.

Морковь отварите в подсоленной воде. Нарежьте ее вместе с огурцами 2 0небольшими кубиками. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте полосками. Лук нарежьте полукольцами, чеснок раздавите или натрите на терке. Смешайте все компоненты с майонезом, добавьте уксус, молотый перец, кориандр, соль по вкусу.

ИКРА «ЛУКОВАЯ»

Вам потребуется:

репчатый лук — 1/2 кг,

болгарский перец — 5 шт.,
морковь — 5 шт.,
помидоры — 5 шт.,
сахар — 1 ст. л.,
соль — по вкусу,
растительное масло — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Лук, перец, морковь и помидоры мелко нарежьте, смешайте, засыпьте солью и оставьте на 1 час. Затем добавьте сахар, масло и тушите 1,5 часа на медленном огне. Присыпьте зеленью, остудите и подавайте к столу.

ЛУКОВАЯ ЗАПЕКАНКА

Вам потребуется:
репчатый лук — 1/2 кг,
яблоки — 2 шт.,
морковь — 2 шт.,
болгарский перец — 2 шт.,
помидоры — 5 шт.,
растительное масло — 2 ст. л.,
маргарин (сливочное масло) — 1 ст. л.,
майонез — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Лук промойте в холодной воде, очистите и порежьте полукольцами. Все остальные овощи мелко порежьте и слегка обжарьте в растительном масле (можно добавить в него немного сливочного масла или маргарина). Уложите все овощи в кастрюлю слоями, залейте майонезом и поставьте в духовку. Тушите в течение 40 минут. Перед окончанием запекания добавьте мелко нарезанный свежий укроп.

«ЛУКОВНИК»

Вам потребуется:
лук репчатый — 1 кг,
помидоры — 1/2 кг,
соль — по вкусу,
перец — на кончике ножа,
укроп — 1/2 пучка,
базилик — 5 листочков,
чеснок — 1–2 зубчика.

Способ приготовления.

Репчатый лук очистите и промойте в холодной воде, дайте воде стечь. Половину порции лука нарежьте кружками толщиной 3–5 мм, затем обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Оставшуюся часть обдайте кипятком. Обжаренный, пробланшированный лук пропустите через мясорубку. Уложите

его в кастрюлю, добавьте нарезанные помидоры (предварительно снимите с них кожицу), залейте подсолнечным маслом. Посолите икру, перемешайте и варите, часто помешивая, в течение 20–25 минут, пока не образуется однородная густая масса. В конце варки добавьте свежий измельченный укроп, базилик, зубчик чеснока, все хорошо перемешайте.

ПАСТЕРНАК

Родина пастернака — Европа и Средняя Азия. Во времена, когда еще картофель не являлся основной овощной культурой, пастернак был первым овощем на огороде. Правда, потом его постепенно сменили другие овощи. По виду пастернак напоминает корень петрушки или сельдерея.

Пастернак называют корнем долголетия, а еще белым корнем. Маги и предсказатели Востока, лекари и экстрасенсы использовали его в своих ритуалах и в лечебных целях. Считается, что тем, кто его ест в сыром виде, снятся вещие сны. А еще, по поверью, от употребления его в пищу проясняется ум, человек становится добрым и спокойным.

В средние века к пастернаку также относились с огромным уважением. Так, в одном из трактатов «О свойствах трав», написанном Одо из Мена в XI веке, есть такие строки: «…Что же до пищи, какую собой пастернак представляет, то ни один из кореньев не является лучшей едою».

Пастернак — пряное растение, по запаху напоминающее сельдерей и петрушку. А по вкусу — что-то сладковатое, некий коктейль из моркови, аниса и фенхеля. В качестве пряности хороши все части растения.

Пастернак незаменим при консервировании, маринование овощей, в качестве приправы к первым и вторым блюдам. Натертый в свежем виде корень — компонент многих витаминных салатов. В тушеном виде используется в качестве гарнира, лучше всего подходит к мясу. Листья молодого пастернака также идут в качестве компонентов для салатов. Отлично сочетается пастернак с помидорами и огурцами. Из сушеных листьев делают замечательную приправу к овощным и мясным блюдам.

КОНСОМЕ С ПАСТЕРНАКОМ

Вам потребуется:

куриные потроха — 1/2 кг,
говядина — 1 кг,
морковь — 3 шт.,
репа — 1 шт.,
лук-порей — 100 г,
пастернак — 2 шт.,
фенхель — на кончике ножа.

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Промойте потроха и мясо. Залейте их холодной водой и доведите до кипения. Вымойте морковь, репу, лук и пастернак. Почистите овощи, нашинкуйте и положите в кастрюлю с мясом. Варите консоме на медленном огне до готовности мяса. Затем посолите, добавьте фенхель, процедите и подавайте к столу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПАСТЕРНАКА

Вам потребуется:

морковь — 150 г,

корень пастернака — 400 г,

сливки — 1/2 стакана,

яичные желтки — 3 шт.,

соль — по вкусу,

перец — на кончике ножа.

мускатный орех — на кончике ножа;

Для соуса:

лук репчатый — 2 шт.,

яблоки — 2 шт.,

картофель — 2 шт.,

топленое масло — 2 ст. л.,

яблочное вино — 1/2 стакана,

сметана — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Вымойте и почистите морковь, нарежьте ее поперечными брусочками, по высоте формочки. Затем нарежьте эти же кусочки моркови продольными полосками, опустите в кипяток и пробланшируйте в течение 1 минуты в подсоленной воде. Откиньте морковь на дуршлаг, облейте холодной водой и дайте воде стечь. Возьмите обыкновенные формочки для выпечки, смажьте сливочным маслом и уложите полоски моркови вертикально, так, чтобы кусочки по внутренней поверхности формочек чуть-чуть «набегали» друг на друга. На дно формы морковь не укладывайте.

Вымойте и почистите пастернак. Нарежьте его крупными кусочками и сбрызните лимонным соком. Возьмите 1/2 стакана воды, оставшейся от бланширования моркови, доведите до кипения и положите туда пастернак. Проварите его 10 минут, откиньте на дуршлаг и тщательно размешайте в пюре. Добавьте сначала сливки, а затем желтки. Заправьте солью, перцем и мускатным орехом.

Нагрейте духовку до 125 5о 0С. Выложите в формочки с морковью пюре из пастернака. На противень налейте воды и расставьте на нем формочки. Запекайте в течение 25 минут.

Теперь займитесь соусом. Порубите две головки лука, Вымойте яблоко, очистите и разрежьте на 4 части, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Картофель вымойте, очистите и нарежьте кубиками. Потушите овощи несколько минут (оставьте несколько ложек нашинкованных яблок для последующего добавления) в маргарине или топленом масле, долейте овощным бульоном (примерно 1/2 стакана) и уваривайте жидкость до половинного объема. Затем взбейте всю массу в пюре.

В яблочно-картофельное пюре влейте вино, снова уварите до 1/3 объема, заправьте сметаной. Протрите через сито, добавьте оставшиеся свежие измельченные яблоки и разлейте соус по тарелкам. Выньте из духовки формочки с запеченными пастернаком и морковью, слегка остудите. Отделите запеканку от краев формочки и опрокиньте на тарелки с соусом. Мелко нарежьте перышки зеленого лука и украсьте им запеканку.

ПАСТЕРНАКОВЫЙ ТОРТ

Вам потребуется:

пастернак — 250 г,
сливочное масло — 125 г,
сахар — 1/2 стакана,
яйца — 3 шт.,
мука — 1 стакан,
питьевая сода — 1/2 ч. л.,
молотый мускатный орех — 1/2 ч. л.,
молотая гвоздика — 1 щепотка,
миндаль рубленый — 100 г.

Для начинки:

сливочное масло — 200 г,
яичные желтки — 2 шт.,
сахарная пудра — 350 г,
мука — 1 ст. л.,
масло — 1 ст. л.,
грецкие орехи — 150 г,
мелисса — 3 веточки.

Способ приготовления.

Пастернак вымойте, очистите, разрежьте пополам и сварите до мягкости в подсоленной воде. Разотрите масло с сахаром добела. Смешайте желтки с пюре из пастернака, добавьте соду, корицу и мускатный орех и замесите тесто. Разогрейте духовку до 180 5о 0С. Смажьте маргарином или маслом форму для торта, обсыпьте дно мукой. Выложите в форму готовое тесто, разровняйте поверхность ножом с широким лезвием. Торт выпекается примерно 1 час.

Сливочное масло для начинки смешайте с желтками и

сахарной пудрой и взбейте так, чтобы получилась густая кремообразная масса. Разрежьте торт пополам и промажьте кремом нижнюю и верхнюю половинки. Посыпьте сверху молотыми орехами и украсьте веточками мелиссы.

ПЕТРУШКА

Родиной петрушки считается Восточное Средиземноморье, так как ее дикие сородичи до сих пор произрастают в этих местах. Это растение из семейства зонтичных, с белым, похожим на морковку, корнеплодом. Цветочный стебель петрушки — зеленый. В пищу идут как коренья, так и зелень петрушки — прикорневая розетка из зеленых листьев.

По старинному преданию, впервые это растение обнаружили среди каменного царства полуострова Пеллопонесса древние греки. И дали они ему название каменный сельдерей («петроселинум» — в переводе означает «каменная»). В Россию же это название пришло из Польши.

Греки и римляне считали петрушку символом горя и печали. Во время траура плели венки из нее и затем возлагали на голову.

Древние греки также считали, что петрушка таит в себе способность возвращать человеку здоровье: считалось, что она делает его непобедимым. Именно в Греции возникла пословица: «Горсть зеленой петрушки равна горсти золота». «Где розы мои, где фиалки мои, где красавица петрушка?» — это строчка из любимой игры девушек-гречанок.

В средние века петрушку стали использовать в кулинарных целях, отдавая предпочтение ее мясистым корням. И только потом люди узнали, что зеленые листья этого растения более ароматны и пряны. Говорят, что сам Карл Великий выделял петрушку среди прочих пряностей и велел сажать ее на своих землях.

В XVIII веке во Франции использование петрушки в кулинарных целях достигло своего расцвета. Блюда французской кухни и сегодня немыслимы без нее.

Листья и стебли петрушки обладают сильным, но очень приятным пряным ароматом. Сочетание сладковатого и одновременно слегка горьковатого привкуса придает блюдам с петрушкой особую пикантность. В пищу используются как свежие, так и сушеные, и даже вяленые листья. Корень также идет в пищу как в сыром, так и в сушеном виде. Не пропадают и семена. Их добавляют в блюда целиком, толкут, размалывают.

Петрушку (листья) сушат, в свежем виде добавляют в супы, соусы и салаты. Она прекрасно сочетается с овощными блюдами и яйцами. Ее используют и в качестве гарнира, и в качестве украшения готовых блюд. Корень петрушки кладут в подливки,

добавляют в супы. Вместе с другими кореньями его используют для фарширования овощей. Петрушка (и листья, и корень) прекрасно сочетается с блюдами из птицы. Она незаменима при консервировании помидоров, огурцов, в различных салатах с томатными соусами.

КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕТРУШКИ

Вам потребуется:

петрушка — 2 пучка,

лук зеленый — 1 пучок,

соль — по вкусу,

мука — 1/2 стакана,

яйцо — 1 шт.

Способ приготовления.

Вымойте петрушку и порубите ее. Нарежьте очень мелко зеленый лук, смешайте с петрушкой и выложите смесь в широкую миску. Влейте туда яйцо, всыпьте муку и посолите по вкусу. Замесите тесто и сформируйте из него небольшие котлетки. Пожарьте их на сковородке, смазанной растительным маслом. Подавайте к столу со сметаной.

ИКРА ИЗ ТЫКВЫ

Вам потребуется:

тыква — 1 кг,

сладкий болгарский перец — 2 шт.,

корень петрушки — 1 шт.,

кислые яблоки — 2 шт.,

большая луковица — 1 шт.,

помидоры — 1/2 кг,

петрушка (зелень) — 1/2 пучка,

зелень укропа — 2 ст. л.,

черный молотый перец — на кончике ножа,

растительное масло — 5 ст. л.

Способ приготовления.

Вымойте тыкву, очистите и нарежьте на куски. Очистите и нарежьте яблоки и болгарский перец, положите в кастрюлю, добавьте нарезанные ломтиками помидоры и поставьте на слабый огонь. За несколько минут минут до конца варки икру посолите, добавьте нашинкованный кольцами и обжаренный на растительном масле лук, перец, рубленый корень петрушки, измельченную зелень, растительное масло. Запеките всю массу на сковороде в горячей духовке.

ПИРОГ С КОРЕЙКОЙ И ПЕТРУШКОЙ

Вам потребуется:

мука — 300 г,

маргарин — 300 г,

яичные желтки — 2 шт.,
вода — 5 ст. л.,
соль — 1 щепотка,
вареная ветчина — 200 г,
корейка с прослойкой — 200 г,
лук репчатый — 2 шт.,
зеленый лук — 1 пучок,
перец — на кончике ножа,
мускатный орех — на кончике ножа,
тмин — 1/2 ч. л.,
сливки — 300 г,
яйца — 4 шт.,
петрушка — 1,5 пучка,
шнитт-лук — 1 пучок.

Способ приготовления.

Высыпьте муку в миску, смешайте с размягченным (но не растопленным) маргарином. Добавьте яичные желтки, воду, соль и замесите тесто. Поставьте его на 2–3 часа в холодильник или другое прохладное место.

Для начинки нарежьте мелкими кусочками ветчину и корейку. Растопите в сковородке маргарин или сливочное масло и обжарьте в нем нарезанный кольцами репчатый лук и мелко нашинкованный зеленый лук. Добавьте нарезанные ветчину и корейку и слегка обжарьте вместе с луком. Посолите, поперчите, приправьте мускатным орехом. Все тщательно перемешайте.

Раскатайте тесто в тонкий пласт и выложите на одну его половину приготовленную начинку. Сверните пласт теста пополам, прикрыв начинку второй половиной пласта. Защипни края теста и положите начиненный пирог в смазанную маслом форму или на противень.

Вымойте и обсушите петрушку и шнитт-лук, мелко их нарежьте. Взбейте яйца со сливками, посолите, поперчите и добавьте рубленую зелень. Хорошо перемешайте. Залейте полученной смесью пирог и выпекайте его в духовке (при температуре около 200 °С) в течение 20 минут.

СЕЛЬДЕРЕЙ

Есть еще одно пряно-ароматическое растение, которое дает не только вкусные листья, но и корни. Это сельдерей. И родиной его также является Средиземноморье. Сельдерей — кустистое растение с крупным мясистым корнеплодом.

В Древнем Египте его выращивали как лекарственное растение и применяли исключительно в медицинских целях. Существовало мнение, что сельдерей усиливает потенцию. Многие мужчины эпохи Средневековья носили с собой корень

сельдерея: считалось, что он привлекал внимание девушек к мужчине.

Сельдерей использовали во время похорон в Древнем Риме как ритуальное растение. В знак скорби по усопшему его близкие и родственники надевали венки из него на голову. Это же растение шло в ритуальную пищу, которую подавали к столу на поминках.

В России изначально сельдерею предназначалось место декоративного растения. И лишь впоследствии выяснилось, насколько он полезен и вкусен. Сельдерей — наиболее пряное из всех растений семейства зонтичных. Это объясняется высоким содержанием в нем летучих эфирных масел.

Он хорош как приправа к рыбе, овощным салатам, его нередко добавляют в супы. Есть специальная приправа — сельдерейная соль, которая используется при приготовлении рыбных блюд. В кулинарии используют плоды, стебли, корень и семена этого растения. Из корнеплода готовят даже гарниры.

Очень сильный аромат с незабываемым пряным сладковато-горьковатым вкусом делает сельдерей незаменимым компонентом в овощных, мясных и даже грибных блюдах. Свежие листья используют в салатах. Особенно хорошо сочетается сельдерей с жирными блюдами из утки, индейки, гуся.

Сельдерей — прекрасное дополнение к овощным блюдам, особенно бобовым, картофелю и помидорам.

ЯДРЕНЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ

Вам потребуется:

корни сельдерея (крупные) — 2 шт.,
вода — 4 стакана,
уксус — 1 ч. л.,
гвоздика — 1,5 ч. л.,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
лимонная кислота — на кончике ножа,
чеснок — 1 зубчик,
оливковое масло — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Промойте и очистите корни сельдерея, нарежьте их кубиками. Опустите его на 2–3 минуты в подсоленный и подкисленный лимонной кислотой кипяток. Добавьте гвоздику и подержите коренья в воде еще 3–4 минуты. Затем слейте кипяток, залейте сельдерей холодной водой и откиньте на дуршлаг. Дайте воде стечь, после этого натрите коренья на терке, добавьте измельченный чеснок, перец, заправьте маслом и залейте уксусом. Все смешайте — и отличная закуска готова. Вместо

уксуса можно воспользоваться лимонным соком.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ «ЗАКУСОЧНОЕ»

Вам потребуется:

зелень укропа — 300 г,
зелень петрушки — 200 г,
зелень сельдерея — 200 г,
лук-порей или репчатый — 3 шт.,
морковь — 1/2 кг,
помидоры свежие — 1/2 кг,
перец болгарский — 300 г,
соль — по вкусу,
сметана — 5–6 ст. л.

Способ приготовления.

Зелень переберите, промойте, слегка подсушите и мелко нарубите. Лук и перец нарежьте соломкой. Морковь натрите на крупной терке, помидоры нарежьте ломтиками. Затем все овощи и зелень тщательно перемешайте, посолите по вкусу и заправьте сметаной.

САЛАТ «СЕЛЬДЕРЕЙ»

Вам потребуется:

корни сельдерея — 400 г,
сок лимона — 2 ст. л.,
оливковое масло — 2 ст. л.,
яблочный уксус — 1 ч. л.,
соль — по вкусу,
сахар — 1/2 ч. л.,
кресс-салат — 3–4 листа.

Способ приготовления.

Вымойте сельдерей, очистите и натрите на терке. Полейте его лимонным соком. Смешайте растительное масло, уксус, посолите, добавьте сахар, все тщательно перемешайте и залейте сельдерей полученным соусом. Дайте салату пропитаться соусом в течение 10–15 минут, украсьте листьями кресс-салата и подавайте блюдо к столу.

САЛАТ «ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА»

Вам потребуется:

сельдерей листовой — 1 стебель,
виноград — 2 крупные кисти,
сыр — 100 г,
трава бораго — 5 стеблей,
растительное масло — 2 ст. л.,
соль — по вкусу,
перец черный молотый — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Сельдерей вымойте, отделите листочки от стебля, мелко нарежьте. Виноград промойте, отделите ягоды от кистей. Лучше использовать виноград без косточек или по возможности удалите косточки из ягод. Сыр натрите на терке. Желательно взять один из твердых сортов сыра, например Рокфор. Смешайте все компоненты. Листочки бораго промойте и мелко нарежьте, соедините с остальными компонентами. Залейте салат растительным маслом, желательно оливковым, сбрызните уксусом, посолите. Все тщательно перемешайте, накройте крышкой и поставьте на полчаса в холодное место. Перед подачей к столу слегка поперчите.

УКРОП

Родина укропа — Средиземноморье. В настоящее время его возделывают в России, Скандинавии, Великобритании, Польше и Турции и т. д. и т. п. Укроп — представитель семейства сельдереевых, его листья — перисто-рассеченные, с едва заметным белым налетом, они-то и идут в пищу. Иногда, например при консервировании овощей, используются цветки-зонтики (для ароматизации).

В античные времена укроп выращивали как декоративное растение, его зонтик из мелких цветочков приравнивался к бутону розы. Чаще всего это растение использовали для плетения венков. Венки вручали гостям — на званом обеде, друзьям — на праздничной вечеринке, преподносили в дар богам. Сохранилась история о том, что древнегреческая поэтесса Сафо, жившая в VI веке до нашей эры, автор свадебных песен (эпиталамов), создавала свои произведения, вдыхая аромат укропа. Быль это или выдумка — затрудняемся ответить. Однако в своих стихах поэтесса все-таки упоминала это пряное растение:

Венком охвати,
Дика моя,
Волны кудрей прекрасных,
Нарви для венка
Нежной рукой
Свежих укропа веток!

Древние использовали укроп не только для венков и букетов. Они знали о его лечебных свойствах. Укроп считали незаменимым средством для избавления от насекомых-паразитов.

У укропа довольно сильный, но приятный и необычайно освежающий вкус и запах. По запаху и вкусу он, скорее, напоминает фенхель, также обладающий приятным пряным ароматом. Листья и стебли укропа используют как пряную приправу к мясным и рыбным блюдам, из него готовят так называемое зеленое сливочное масло для бутербродов. Семена

идут как добавка к плодово-овощным напиткам, травяным чаям, маринадам и уксусу.

Укроп незаменим в салатах, супах, соусах и всевозможных подливках. Прекрасный вкус он придает также молочным супам и соусам и особую пикантность молодому отварному картофелю, бобовым, продуктам из молока (сырам и творогу).

МАСЛО ЗЕЛЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ

Вам потребуется:

сливочное масло — 200 г,

лимонный сок — 1 ст. л.,

укроп — 1/2 пучка,

чеснок — 1 зубчик,

соль — по вкусу,

молотый белый перец — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Достаньте из холодильника сливочное масло и подержите его некоторое время при комнатной температуре, чтобы оно размягчилось. Выложите его в посуду, добавьте лимонный сок, хорошо перемешайте. Чеснок пропустите через пресс для чеснока. Мелко порубите укроп и хорошенько смешайте масло с чесноком и укропом. Посолите и поперчите смесь по вкусу и намазывайте ее на поджаренные тосты.

УКРОПНОЕ МОЛОЧКО

Вам потребуется:

кефир — 2 стакана,

мелко нарезанный укроп — 2 ст. л.,

мускатный орех — на кончике ножа,

черный перец — на кончике ножа,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Вымойте укроп и мелко его порубите, затем смешайте его с кефиром. Посолите по вкусу, добавьте пряности. Поставьте на несколько минут на холод, после чего подавайте к столу.

РЫБА С ПРЯНОЙ УКРОПНОЙ КОРОЧКОЙ

Вам потребуется:

филе трески — 1 кг,

лимонный сок — 1 шт.,

молотый черный перец — 1/2 ч. л.,

молотый красный перец — 1/2 ч. л.,

помидоры — 5 шт.,

растительное масло — 4 ст. л.,

лук репчатый — 1 шт.,

чеснок — 3 зубчика,

укроп — 2 пучка,

каперсы — 1 ст. л.,
розмарин — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Вымойте филе трески и обсушите его полотенцем. Рыбу нарежьте на небольшие порционные кусочки. Сбрызните их лимонным соком, натрите смесью из соли и перца. Положите на смазанный маслом противень, располагая их как можно ближе друг к другу. Вымойте помидоры и нарежьте их дольками или кружочками. Разложите ломтики помидоров поверх кусочков рыбы.

Лук очистите, измельчите и спассеруйте в разогретом оливковом масле. Чеснок и укроп мелко порубите.

Обжарьте все это там же, где и лук, добавьте чуть позже каперсы и розмарин. Теперь разложите укропную массу поверх рыбы и помидоров. Поставьте противень в духовку и запекайте около 25 минут.

ЧЕРЕМША

Черемшу еще называют медвежьим луком, встречается она в основном в диком виде в лесах южных районов. Черемшой называют также лук победный, который растет в лесах Сибири, Дальнего Востока и на Северном Кавказе. Однако произрастает она не только в нашей стране, а, например, еще и в Японии и Китае, Северной Америке.

Еще первые русские землепроходцы использовали черемшу. Ею запасались они в своих странствиях по Дальнему Востоку и Сибири и таким образом спасались от цинги. Между прочим, не только люди, но и животные знают о целебной силе этого растения. Раненые и больные косули, зайцы и даже волки «лечатся» черемшой. Охотники-сибиряки давно приметили, что больная собака, поевшая черемши, быстро выздоравливает.

В качестве пряности употребляют надземную часть черемши и ее луковицы. Весной используют листья и черешки (до цветения) в сыром виде, делают из них салаты, заправляют супы. Из нее готовят также начинку для пирогов. Черемша прекрасно сочетается с мясными, рыбными и овощными блюдами. Она является одним из непременных компонентов охотничьей кухни и служит отличным дополнением к дичи. Чесночный вкус черемши улучшает качество мясных блюд.

СУП «ПРОМЫСЛОВЫЙ»

Вам потребуется:
черемша (листья) — 200 г,
щавель — 200 г,
зелень моркови — 30 г,
бульон — 1,5 л,

соль — по вкусу,
картофель средний — 4 шт.,
сметана — по вкусу,
мясо отварное — 200 г.
Способ приготовления.

Вымойте и мелко нарежьте листья черемши, щавеля и ботву моркови. Нарежьте кубиками картофель, доведите бульон до кипения и положите в него все компоненты супа, посолите. Варите суп до готовности картофеля. Перед подачей к столу заправьте сметаной и мелко порезанным отварным мясом.

ЧЕРЕМШОВАЯ ПАСТА С СЫРОМ

Вам потребуется:
осетинский сыр — 100 г,
сливочное масло — 50 г,
листья черемши — 50 г,
молотые грецкие орехи — 1/4 стакана
укроп — 1/3 пучка,
черный перец — на кончике ножа.
Способ приготовления.

Ошпарьте кипятком осетинский сыр. Пропустите его через мясорубку. Черемшу вымойте, почистите и мелко порубите ножом. Смешайте сыр, черемшу, молотые орехи, добавьте сливочное масло. Перед подачей к столу бутерброды с этой пастой посыпьте мелко нарезанным укропом.

ЧЕРЕМША ТУШЕНАЯ

Вам потребуется:
листья черемши — 400 г,
растительное масло — 3 ст. л.,
сметана — 1/2 стакана,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Вымойте листья черемши, обсушите салфеткой и нарежьте полосками шириной 2 см, посолите, немного помните. Разогрейте на сковороде масло, положите туда измельченную черемшу и тушите 20 минут, добавив небольшое количество воды. Периодически помешивайте. Добавьте сметану за несколько минут до готовности блюда.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ЧЕРЕМШОЙ

Вам потребуется:
картофель средний — 4 шт.,
листья черемши — 3 ст. л.,
укроп — 2 веточки,
соль — по вкусу,
кислое молоко — 1/2 стакана.

Способ приготовления.

Отварите картофель, очистите его и нарежьте кубиками. Листья черемши мелко нарежьте и смешайте с картошкой. Добавьте мелко нарезанный укроп и залейте все это кислым молоком. Посолите и поперчите. Поставьте салат на 15 минут в прохладное место.

ЧЕСНОК

Его родина — Западная Азия и Индия. Сегодня чеснок выращивают практически по всему земному шару. Его луковица состоит из маленьких узких бледно-розовых зубчиков, покрытых сверху чешуйками. В основном используют в пищу именно зубчики чеснока.

Чеснок известен уже довольно давно. В древности его называли змеиной травой, так как наши далекие предки наделяли это растение способностью отпугивать змей. В некоторых странах обычай спасаться от змей с помощью чеснока сохранился и до сих пор. Считалось, что чеснок предохранял от болезни во время эпидемий чумы, люди также смазывали кожу чесночным соком при укусах змей. В одном древнем травнике так отзывались о нем: «…Почитается всеобщим предохранительным лекарством от яда, угрызений змей, прилипчивых и заразительных болезней, а наипаче от чумы».

О чесноке знали еще задолго до нашей эры, археологи до сих пор находят его в египетских пирамидах. Да и во время строительства этих самых пирамид рабам выдавали ежедневно лук и чеснок, чтобы люди не болели. На одном из камней пирамиды Хеопса сохранилась надпись о том, что на репчатый лук, чеснок и лук-порей было истрачено 1600 талантов (это приблизительно равно 40 тоннам чистого серебра).

А древние греки и римляне использовали чеснок в пищу ежедневно. Считалось, что он помогает воинам стать более сильными и храбрыми. Пифагор же называл чеснок королем пряностей.

В средние века полагали (и это мнение сохранилось до сегодняшнего дня), что чеснок предохраняет от нечистой силы. Его считали верным, испытанным средством против вампиров.

Славяне в XIII веке пили вино, положив в чашу чеснок. Считалось, что он нейтрализует любой яд. Чеснок с солью и черным хлебом являлся самой распространенной едой русских крестьян.

В настоящее время чеснок занимает 13-е место среди самых популярных овощей. Это довольно почетное место. Резкий запах и жгучий вкус делают его не похожим ни на какую другую пряность. Используют в пищу и зубчики, и стрелки (надземную

часть).

В качестве приправы чеснок применяют в кулинарии практически во всех странах и добавляют во все блюда, за исключением кондитерских изделий. Мясо, рыба, овощи отлично сочетаются с этим пряным растением. Оно является незаменимым компонентом многих соусов. Различные национальные кухни, например греческую, мексиканскую и азиатскую, невозможно представить без блюд, приготовленных с добавлением чеснока. Он придает неповторимый вкус и аромат как первым, так и вторым блюдам, салатам и разнообразным закускам.

Зелень чеснока добавляют как пряность в салаты, прекрасно сочетается она и с кресс-салатом. Используют чеснок при тушении и жарении мяса, блюд из птицы и овощей. Знаменитый чесночный соус уже стал традиционным при приготовлении баранины. Чесночное масло — один из распространенных ингредиентов, применяемых в кулинарии.

Чеснок — очень «демократичная» пряность, поскольку он сочетается практически со всеми остальными известными нам пряностями, например: гвоздикой, перцем, бадьяном, цедрой лимона и т. д.

Незаменим чеснок и при консервировании и маринновании овощей.

ЧЕСНОЧНАЯ ЗАКУСКА С ТОМАТАМИ

Вам потребуется:

помидоры — 5 шт.,

болгарский перец — 2 шт.,

чеснок — 100 г,

горчица столовая — 1 ч. л.,

соль и сахар — по вкусу,

сметана — 5 ст. л.

Способ приготовления.

Помидоры вымойте, у перца удалите плодоножку и семена, чеснок очистите и натрите на терке. Томаты и болгарский перец пропустите через мясорубку и смешайте с чесноком, добавив соль, сахар и горчицу. Заправьте закуску сметаной.

ОСТРАЯ ЧЕСНОЧНАЯ ЗАКУСКА

Вам потребуется:

чеснок — 3–4 зубчика,

помидоры — 6 шт.,

зеленый лук — 5–6 перьев,

жгучий перец паприка — 1/2 стручка,

соль — щепотка,

сахар — по вкусу,

6%-ный уксус — 2 ст. л.,

масло подсолнечное — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Зубчики чеснока очистите, помидоры нарежьте дольками, зеленый лук крупно нашинкуйте. Указанные в рецепте овощи пропустите через мясорубку. Перец и чеснок пропустите в последнюю очередь, чтобы не улетучился запах и вкус специй. Переложите прокрученные овощи в сковородку с разогретым растительным маслом и поставьте на огонь. Добавьте соль, сахар. Тушите овощи с добавлением небольшого количества воды около 30 минут после закипания. Перед тем как снять сковороду с огня, добавьте в овощную смесь уксус, заправьте маслом.

ЧЕСНОЧНАЯ ПОХЛЕБКА

Вам потребуется:

чеснок — 3 зубчика,

лук репчатый — 2 шт.,

чечевица — 200 г,

куриный бульон — 2 л,

помидоры — 3–4 шт.,

сливочное масло — 2 ст. л.,

соль — 2/3 ч. л.,

черный молотый перец — на кончике ножа,

молотый тмин — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Переберите и промойте чечевицу. Доведите до кипения куриный бульон. Очистите одну луковицу и нарежьте ее крупными кольцами или полукольцами. Снимите кожицу с помидоров, опустив их на секунду в кипяток, и разрежьте каждый помидор на четыре части. Чеснок очистите и крупно порежьте. Чечевицу, лук, помидоры и чеснок опустите в кипящий бульон и на медленном огне поварите смесь 40 минут.

Оставшуюся луковицу очистите, нашинкуйте мелкими кубиками. Растопите на сковороде масло и положите туда лук, поджарьте его до золотистого цвета. Готовый суп протрите через сито, снова нагрейте и приправьте солью, перцем и тмином. Перед тем как подать к столу, заправьте суп сливочным маслом и жареным луком.

ХРЕН

Родина хрена — Восточная Европа. В наше время его возделывают не только в России, но и в США, Великобритании, Северной Европе. Это растение семейства крестоцветных, с толстым, мясистым стержневым корневищем и боковыми отростками-корнями. В пищу используются именно корни хрена.

На Руси хрен выращивали еще в IX веке, а получил он широкое распространение в XVI веке, хотя некоторые историки-

этнографы утверждают, что это растение употребляли еще древние славяне. Это чудесное средство от цинги всегда брали с собой в дальнее плавание русские моряки. Хрен — исконно русская пряность, и название имеет славянские корни. Ведь «хрен» в переводе с некоторых древнеславянских языков означает «запах». А вот в Западную Европу это растение попало, перекочевав из России в Германию. Только «хрен» в немецком языке превратился в «крен». Те же немцы придумали и новое применение ему: он не только использовался как приправа к пище, но и как составной компонент спиртного напитка — шнапса.

Хрен обладает острым запахом и оригинальным жгучим вкусом. В кулинарии применяются не только корни хрена, но и молодые листья. Их добавляют при приготовлении салатов, а самое главное — при консервировании или засолке огурцов, патиссонов, кабачков.

Хрен употребляют как в свежем, маринованном, так и в сушеном виде, в основном в соусах и закусках. Из него делают острую приправу к блюдам из рыбы и мяса. Многие соусы включают в себя тертый хрен как один из самых важных компонентов. Мясо, блюда из курицы наиболее часто готовятся с добавлением этого пряного растения. Хорошо сочетается он с такими пряностями, как укроп, базилик, эстрагон.

СОУС «ПИКАНТНЫЙ АРОМАТ»

Вам потребуется:

яичный желток — 1 шт.,

сметана — 1 ст. л.,

тертый хрен — 1 ст. л.,

уксус — 1 ч. л.,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Вымойте и очистите корень хрена, натрите его на терке. Разотрите желток со сметаной, добавьте хрен, уксус и посолите. Поставьте эту смесь на водяную баню, но не доводите до кипения. Тщательно перемешайте — и соус готов.

САЛАТ С ХРЕНОМ

Вам потребуется:

корни хрена — 2 шт.,

морковь — 5–6 шт.,

яблоки — 3 шт.,

майонез — 3 ст. л.,

орехи — 50 г,

соль — 1 щепотка,

сахар — по вкусу,

зелень петрушки, укропа — по 2 веточки.

Способ приготовления.

Очищенные морковь и хрен натрите на мелкой терке, смешайте с толченым чесноком и молотыми грецкими орехами. Кислые яблоки нарежьте кубиками, предварительно удалив сердцевину. Перемешайте все компоненты, заправьте солью, сахаром, добавьте майонез и горкой выложите в салатницу. Украсьте салат веточками петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ, ХРЕНА И ЯБЛОК

Вам потребуется:

хрен — 2 средних корня,

яблоки — 5 шт.,

морковь — 5 шт.,

майонез — 3 ст. л.,

соль — 1 щепотка,

сахар — по вкусу.

Способ приготовления.

Промойте и очистите морковь, хрен, кислые яблоки и натрите их на крупной терке. Посолите, добавьте сахар и заправьте майонезом.

СВЕКОЛЬНЫЙ СОУС С ХРЕНОМ

Вам потребуется:

хрен (корень) — 300 г,

свекла — 1 шт.,

уксус 9 %-ный — 3 ст. л.,

вода — 50 г,

подсолнечное масло — 3 ст. л.,

сахар — 1 ст. л.,

соль — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Промойте хрен, очистите его и измельчите на терке. Теперь слегка порубите его острым ножом и положите в сковородку. Свеклу отварите, очистите и измельчите на мелкой терке. Смешайте хрен и тертую свеклу и потушите 15 минут на медленном огне. Добавьте уксус, соль, сахар и тщательно перемешайте. Разведите смесь водой. Храните готовый соус в холодном месте, используя с соответствующими блюдами.

Глава V К ЛЮБОМУ БЛЮДУ И НА ЛЮБОЙ ВКУС

«Между ярко выраженным мажором и минором кислого и сладкого, острого и пресного начинают вибрировать очаровательные гастрономические обертоны и промежуточные звучания».

(Стефан Цвейг «Магеллан»)

В этой главе речь пойдет о том, как составляются пряные смеси, которые принято называть экзотическими: их компоненты — это в основном экзотические — неисконные пряности. Рецепты и названия этих смесей также пришли к нам из других стран.

В этой же главе мы расскажем о самых разных специфических пряных смесях — тех, которые предназначены для определенных блюд.

Заметим, что смеси из пряностей бывают самыми разными. Во-первых, их можно составлять как из свежих, так и из сушеных пряных растений. Благодаря этому одни смеси делают непосредственно перед употреблением их в блюде, а другие — готовятся заранее и хранят достаточно длительное время.

I. ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СМЕСИ

Начнем, пожалуй, с индийских смесей, так как именно Индия, как вы знаете, является родиной многих изысканных пряностей, способных даже в самое обыкновенное блюдо привнести новый изысканный вкус и аромат, сделать его неповторимым.

В Индии смеси из пряностей очень распространены еще с древности. Пряная смесь называется 1 масал 0 и добавляется в самые разные блюда. Поделимся с вами несколькими рецептами индийских масалов.

1. МАСАЛ «КРИШНА»

Смесь можно сделать заранее: за несколько недель или месяцев. Можете быть уверены, что редкостный ароматический букет пряностей не потеряет своей изысканности, а блюдо, в которое вы добавите ее, станет необыкновенно аппетитным.

Этот масал используется, как правило, для различного рода овощных блюд. Интересно то, что компоненты в эту смесь идут в цельном виде.

Вам потребуется:
тмин индийский — 2 части,
черный тмин — 2 части,
семена черной горчицы — 2 части,
анис (его можно заменить фенхелем) — 2 части.
Способ приготовления.

Все пряности тщательно перемешайте и поместите в банку с герметичной крышкой. Перед употреблением несколько раз встряхивайте банку, чтобы перемешать специи. Добавьте щепотку масала в готовое блюдо. Результат будет просто восхитительным.

2. МАСАЛ «КАРМА»

Эта смесь из пряностей отличается весьма оригинальным вкусом и чаще всего рекомендуется к употреблению в пищу в холодное время года. Связано это с тем, что травы, входящие в ее состав, благодаря своему несколько жгучему и пряному вкусу имеют свойство согревать тело. Экзотическую смесь с пикантным ароматом можно хранить достаточно долго (в состав этого масала входят семена пряных растений и корица): даже в течение нескольких месяцев не потеряет устойчивости изысканный вкус и аромат.

Вам потребуется:
семена кориандра — 4 части,
семена кардамона — 2 части,
индийский тмин — 2 части,
черный перец горошком — 2 части,
гвоздика — 1 часть,
корица (в палочках) — 2 палочки по 5 сантиметров каждая.
Способ приготовления.

Прежде чем смешивать пряности, каждую из них прожарьте на сухой чугунной сковороде. Это нужно, чтобы характерный аромат каждой пряности усилился. Прожаривать специи надо до тех пор, пока они немного не потемнеют.

После этого смешайте все специи и измельчите их (для этих целей прекрасно подойдет электрическая кофемолка). Готовую смесь ссыпьте в плотно закрывающуюся банку.

Добавляйте масал в самом конце приготовления блюда или непосредственно перед подачей к столу.

3. КАРИ

Одна из самых распространенных индийских пряных смесей. Собственно говоря, само слово «кари» в переводе на русский язык означает «соус». Вы наверняка встречали и такое название, как карри. Эти два названия не надо путать. Если кари — это пряная смесь, то карри (английское слово, которое происходит от индийского «кари») — это блюда из рыбы, мяса и овощей в соусе

кари.

Кари обычно представляет собой смесь из пряных растений, включающих в себя целую гамму вкусов и ароматов: от кисло-сладких фруктовых до пряно-острых.

Существуют разные рецепты кари. Приводим один из них.

Вам потребуется:

корица — 5 палочек (по 5 см каждая),

кардамон — 1 чашка,

гвоздика — 1/2 чашки,

тмин — 1/2 чашки,

черный перец горошком — 1/2 чашки.

Способ приготовления.

Все компоненты насыпаем на противень и поджариваем в духовке. Это делается, как вы уже знаете, для того чтобы вкус и аромат пряностей проявлялся более ярко. Естественно, их надо постоянно помешивать. Не допускайте, чтобы пряности подрумянились, а тем более подгорели. На поджаривание пряностей вам потребуется приблизительно полчаса.

Когда пряности поджарятся, истолките корицу, а семена кардамона извлеките из коробочек. Все компоненты тщательно смешайте и размельчите в миксере или электрокофемолке. Поместите готовую смесь кари в банку с плотно закрывающейся крышкой. Можете быть уверенны, что свой вкус и аромат пряная смесь сохранит не менее, чем полгода. Добавляйте ее в различные блюда из мяса и овощей, вы убедитесь, что благодаря кари они станут еще аппетитнее.

4. ЭКЗОТИЧЕСКИЕ СМЕСИ «БУКЕТ ГАРНИ»

Прежде всего надо уяснить, что такое букет в кулинарии. В ней слово «букет» имеет несколько значений. Во-первых, это совокупность как вкусовых, так и ароматических свойств (скажем, букет вина, чая, пряностей).

Во-вторых, букет — это связанные в пучок пряности и пряные травы (например, лавровый лист, тимьян, петрушка), которые используют для ароматизации блюд. Если вы покупаете на рынке, скажем, пучок зелени, состоящий из петрушки и укропа, это значит, что вы приобрели именно такой букет пряностей.

Смеси, называемые «букет гарни», являются букетами в полном смысле этого слова. Во-первых, готовя эту смесь, вы действительно делаете небольшой букет из разных пряностей. А во-вторых, букет вкуса и аромата таких пряных смесей очень пикантен.

Букеты гарни хороши для самых различных супов: здесь они становятся практически незаменимыми пряными смесями.

Предлагаем несколько вариантов букета гарни.

а) БУКЕТ ГАРНИ «ШЕСТЬ ПРЯНОСТЕЙ»

Вам потребуется:

майоран — 25 г,

мята — 5 г,

розмарин — 20 г,

шалфей — 15 г,

чабер — 15 г,

тимьян — 20 г.

Способ приготовления.

Листья и веточки пряных трав (можно брать и свежие, и сушеные) свяжите в пучок, поместите в марлевый мешочек и опустите в кастрюлю с супом за 2–3 минуты до его готовности. После того как суп сварится, выньте мешочек с пряностями. Суп приобретет изысканный аромат и особую нежность и бархатистость вкуса.

б) БУКЕТ ГАРНИ «АРОМАТ ЛЕТА»

Вам потребуется:

сельдерей — 7 г,

майоран — 15 г,

петрушка — 28 г,

чабер — 15 г,

базилик — 7 г,

тимьян — 28 г.

Способ приготовления тот же, что и в предыдущем случае.

в) БУКЕТ ГАРНИ «РОЗМАРИНОВЫЙ»

Вам потребуется:

майоран — 30 г,

розмарин — 25 г,

шалфей — 15 г,

тимьян — 30 г.

Способ приготовления и применения — обычный для любого букета гарни.

Заметим, что букет гарни можно собирать как из свежих, так и из высушенных пряных растений. В последнем случае эти смеси могут довольно долго храниться, если помещать их в герметичные емкости.

5. ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

Эта экзотическая смесь широко используется в блюдах грузинской кухни (чаще всего мясных). Составлять ее можно по-разному, в зависимости от того, какие пряности и в каком количестве вы хотите смешать. Предлагаем два варианта этой пряной смеси: полный и неполный.

а) НЕПОЛНЫЙ ВАРИАНТ ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

Вам потребуется:

базилик — 1 часть,
кориандр — 1 часть,
майоран — 1 часть,
укроп — 1 часть,
красный острый перец молотый — 1 % от общего количества пряностей,
шафран молотый — 0,1 % от общего количества пряностей.
Способ приготовления.

Вымойте и измельчите веточки базилика, кориандра, майорана, укропа. Чтобы аромат усилился, можете слегка истолочь пряности. После этого добавьте красный перец и шафран в указанном количестве. Все компоненты тщательно перемешайте. Добавляйте хмели-сунели в мясное блюдо тогда, когда оно почти готово: аромат пряностей будет сильным.

б) ПОЛНЫЙ ВАРИАНТ ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

Вам потребуется:
кориандр — 1 часть,
укроп — 1 часть,
сельдерей — 1 часть,
петрушка — 1 часть,
базилик — 1 часть,
чабер — 1 часть,
мята перечная — 1 часть,
лавровый лист — 0,5 части,
майоран — 1 часть,
красный перец молотый — 2 % от общего количества смеси,
шафран — 0,1 % от общего количества смеси.
Способ приготовления.

Мелко нарежьте свежий кориандр, сельдерей, петрушку и базилик. Укроп измельчите отдельно и истолките его, чтобы он был более душистым.

Добавьте измельченные листочки чабера, майорана и перечной мяты. Измельчите лавровый лист (можно брать как свежий, так и высушенный).

Все компоненты смешайте, после чего добавьте красный перец и шафран в указанных количествах. Снова все смешайте.

Эту смесь можете добавлять тогда, когда мясное блюдо дойдет почти до полной готовности. Есть и другой вариант. Если вы, например, жарите бифштексы, попробуйте натереть еще необжаренные куски мяса этой пряной смесью. Поджариваясь, мясо будет впитывать в себя вкус и аромат растений.

Хмели-сунели вы можете приготовить и из высушенных пряностей, благодаря чему смесь сохранится достаточно долго.

6. АДЖИКА

Аджика — одна из самых распространенных пряных смесей грузинской кухни. Надо оговориться, что все те заготовки на зиму, состоящие из томатов, болгарского перца, чеснока, лука, моркови и других овощей, которые нередко носят название «аджика», на самом деле аджикой вовсе не являются.

Настоящая аджика — это густая паста из молотых пряностей, замешанная на воде или винном уксусе и приготовленная по специальному рецепту.

Аджика является превосходным дополнением ко многим блюдам — как мясным, так и овощным. Предлагаем один из вариантов этой смеси.

Вам потребуется:

хмели-сунели — 3 части,

красный острый перец молотый — 2 части,

чеснок — 1 часть,

кориандр — 1 часть,

укроп — 1 часть,

соль — по вкусу,

винный уксус (3–4 %-ный).

Способ приготовления.

Сделайте хмели-сунели (полный вариант). Отличие будет состоять в том, что все компоненты, которые вы возьмете для хмели-сунели, должны быть в сушеном виде. Мелко нарежьте дольки чеснока, измельчите сушеный укроп и кориандр и добавьте в смесь. Теперь очередь за перцем и солью.

У вас получилась сухая смесь. Чтобы сделать из нее настоящую аджику, разведите ее винным уксусом до консистенции густой пасты. Как следует размешайте ее и уложите в банку с плотно закрывающейся крышкой. Храните ее в холодильнике.

Поскольку в аджике собрано сразу много пряностей и специй, это придает смеси приятный острый аромат и пикантный вкус.

Используется смесь для мясных, рыбных и овощных блюд, а также в острых маринадах. Как видите, сфера использования аджики очень велика.

А теперь перейдем к пряным смесям, имеющим конкретное назначение. Вы знаете, что пряности усиливают те или иные вкусовые качества ароматами. Естественно, что одни пряные смеси подходят исключительно для овощных блюд, другие — для супов, третьи хороши только с мясом. Перейдем к рецептам таких смесей.

II. СМЕСИ ДЛЯ СУПОВ

1. СМЕСЬ «БУЛЬОННАЯ»

Эта смесь может храниться достаточно долго, если все

пряные компоненты смешивать в высушенном виде. Все компоненты можно хранить вместе. Исключение составляет только гвоздика, которую следует добавлять в состав перед самым приготовлением пищи. Дело в том, что гвоздика обладает настолько сильным ароматом, что способна при длительном хранении в смеси разрушить целостность вкусового и ароматического букета пряных трав.

Вам потребуется:

тмин — 2 части,

любисток — 1 часть,

имбирь — 1 часть,

гвоздика — 1 часть,

гвоздичный перец — 1 часть,

лавровый лист — 1 часть.

Способ приготовления.

Все компоненты, кроме гвоздики, нужно измельчить и ссыпать в герметично закрывающуюся банку. Непосредственно перед закладкой смеси в бульон добавьте гвоздику. Чтобы вкусовые качества и аромат хорошо сохранились, кладите смесь непосредственно перед подачей бульона к столу или минуты за три до полной готовности блюда.

2. КЛАССИЧЕСКАЯ СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ БУЛЬОНОВ И СУПОВ

Вам потребуется:

укроп — 3 части,

зеленый лук — 2 части,

листья чеснока — 1 часть.

Смесь эта может быть как из свежих, так и из высушенных трав. Должны заметить, что у свежей смеси аромат более сильный. Сухая смесь дольше хранится, и вы сможете заготовить ее на всю зиму.

Способ приготовления.

Если вы готовите смесь на один раз, начните с того, что тщательно вымойте зелень. Зеленые стрелы лука и чеснока мелко порежьте, укроп измельчите и растолките с солью, чтобы он стал более ароматным. Все компоненты перемешайте и добавьте в бульон или суп непосредственно перед подачей на стол.

Если хотите приготовить сухую смесь, следует сначала тщательно вымыть зелень, а потом мелко порубить ее и высушить на воздухе. Во время сушки (в течение нескольких дней) перемешивайте травы, чтобы они подсыхали равномерно. Готовую пряную смесь ссыпьте в банки с герметичными крышками. Хранить ее можно в темном прохладном месте достаточно долго.

3. СМЕСЬ ДЛЯ СУПА С ФАСОЛЬЮ

Пряности, входящие в состав этой смеси, создадут

превосходный изысканный букет ароматов и сделают суп еще вкуснее.

Вам потребуется:

майоран — 2 части,

кориандр — 2 части,

тмин — 1 часть.

Способ приготовления. Возьмите сухой измельченный майоран и кориандр, добавьте семена тмина. Смесь добавьте в суп за 7 минут до полной готовности. Не кладите ее в другие блюда, так как лучше всего она проявляет свои вкусовые качества именно в сочетании с фасолью.

4. ПИКАНТНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ГОРОХОВОГО СУПА

Эта смесь может существовать только в свежем виде. Хранить ее нельзя, поскольку в этом случае ее вкусовые качества очень быстро сходят на нет. Кроме того, готовить ее надо непосредственно перед добавлением в суп. Только в этом случае она сохранит букет ароматов, в котором ни один не будет подавлять другой.

Вам потребуется:

эстрагон — 1 ч. л.,

кориандр — 2 ч. л.,

черный перец — 4 горошины,

семена тмина — 1 ч. л.,

корень хрена — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Эстрагон и кориандр измельчите и смешайте. Добавьте натертый на мелкой терке корень хрена, а также семена тмина и черный перец горошком.

Смесь добавляйте в суп за пять минут до готовности. При этом суп подержите на медленном огне, прикрыв крышку. Именно в этом случае он хорошо впитает в себя и вкус, и аромат пряной смеси.

5. ПЕРЕЧНО-ЭСТРАГОННАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ГОРОХОВОГО СУПА

Вам потребуется:

измельченные листья эстрагона — 4 ст. л.,

черный молотый перец — 4 51 0/ 42 0 ч. л.,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Вымойте листья эстрагона и мелко нарежьте их, смешайте с черным перцем и добавьте немного соли. Готовую смесь добавьте в гороховый суп за 15 минут до готовности блюда.

Острый вкус и пряный аромат приправы будет превосходно сочетаться с супом.

6. СМЕСЬ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА» (ДЛЯ РЫБНЫХ СУПОВ)

Думаем, вы уже убедились, что пряности могут творить просто чудеса. Вот вам и еще одно доказательство: попробуйте приготовить рыбный суп с такой смесью трав — в семье подумают, что вы изобрели какое-то новое, редкостное блюдо, потому что аромат и вкус обычного рыбного супа будут совершенно необыкновенными.

Вам потребуется:

базилик — 1 ч. л.,

эстрагон — 1 ч. л.,

лавровый лист — 1 шт.

Способ приготовления.

Измельчите зелень базилика и эстрагона. Смесь добавьте в рыбный суп за четыре минуты до полной готовности. Лавровый лист кладите чуть раньше — за 10 минут, до того как суп будет полностью готов.

7. ПРЯНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ЩЕЙ «ТМИННАЯ»

Должны заметить, что эта пряная смесь больше подходит к щам с квашеной капустой, чем к обычным, поскольку вкус и аромат тмина — пряный и слегка обжигающий — обычные щи сделает слишком острыми на вкус.

Вам потребуется:

тмин — 3 части,

майоран — 1 часть.

Способ приготовления.

Семена тмина смешайте с высушенным измельченным майораном. Добавляйте в щи за пять минут до их полной готовности. Кислые щи приобретут необыкновенно изысканный вкус и аромат.

Перейдем ко вторым блюдам. Начнем с составления специфических пряных смесей, предназначенных для мясных блюд. Итак…

III. СМЕСИ ДЛЯ БЛЮД ИЗ МЯСА

1. ПИКАНТНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ БЛЮД ИЗ ГОВЯДИНЫ

Эта смесь очень хорошо подходит к бифштексам, отбивным и эскалопам, мясным тефтелям.

Вам потребуется:

гвоздика — 1 ч. л.,

розмарин — 1 ч. л.,

лавровый лист — 1 шт.

Способ приготовления.

Измельченные компоненты (гвоздику и розмарин) смешайте между собой и посыпьте жареное мясо за 15 минут до полной готовности. Добавьте целый лавровый лист. Пряный аромат не только раздразнит ваш аппетит, но и сделает из обыкновенного

мясного блюда настоящий кулинарный шедевр.

2. ДЛЯ ГОВЯДИНЫ «ПРЯНО-ОСТРАЯ»

Пряная смесь подойдет как для жареного, так и для тушеного мяса. Жгучий вкус, который свойственен красному перцу и бадьяну, в сочетании с нежным сладким привкусом корицы придают мясным блюдам пикантный, приятно острый вкус.

Вам потребуется:

красный перец острый молотый — 1 часть,

корица — 3 части,

бадьян — 2 части.

Способ приготовления.

Смешайте молотые красный перец и корицу. Если у вас есть корица в палочках, слегка обжарьте ее и размельчите в электрокофемолке. В получившуюся смесь добавьте семена бадьяна. Все компоненты тщательно перемешайте.

Перед тем как добавлять смесь в блюдо, встряхните ее в банке, чтобы все компоненты распределились равномерно. Добавляйте в блюдо за десять минут до полной готовности.

Смесь может храниться достаточно долго, не теряя своих ароматических и вкусовых качеств.

3. СМЕСЬ ДЛЯ БЛЮД ИЗ СВИНИНЫ

Она поистине незаменима в случае, если вы решили приготовить блюда из жареного или тушеного мяса. Аромат, который вберет в себя мясо во время приготовления, станет поистине восхитительным.

Вам потребуется:

тмин — 1 ч. л.,

чабер — 2 ч. л.,

базилик — 1 ч. л.,

имбирь — 1 ч. л.,

лавровый лист — 1 шт.

Способ приготовления.

Измельчите свежую зелень чабера и базилика, добавьте семена тмина и имбирь. Полученной смесью натрите куски мяса, готовые к обжариванию. За 10 минут до готовности добавьте лавровый лист.

Смесь готовится непосредственно в процессе приготовления блюда. При желании можно составить и смесь, в которую вы добавите высушенную и измельченную зелень чабера и базилика, но вкус и аромат в данном случае будут уступать вкусу свежих пряных трав.

4. ПРЯНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ СВИНОГО ЖАРКОГО

Обычное свиное жаркое станет еще аппетитнее от этой пряной смеси.

Вам потребуется:
листья шалфея — 3–4 ст. л.,
молотый белый перец — 1/2 ч. л.,
молотая гвоздика — 1/2 ч. л.,
молотый душистый перец — 1/2 ч. л.,
молотый имбирь — 1 ч. л.
Способ приготовления.

Свежие листья шалфея измельчите и добавьте к нему все остальные пряности в указанном количестве.

Эта смесь применяется достаточно необычно. Перед тем как жарить мясо, добавьте в смесь небольшое количество оливкового масла и натрите этим составом мясо. После этого начинайте жарить. Мясо приобретет восхитительный пряный вкус.

5. ИЗЫСКАННАЯ ПРЯНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ГУЛЯША

Внести новую ноту в такое, казалось бы, обычное блюдо, как гуляш, поможет следующая смесь. Пряности, прекрасно сочетаясь с тушенным в томатном соусе мясом, придадут блюду островатый изысканный вкус и аромат.

Вам потребуется:
мускатный орех — 1/2 ч. л.,
анис — 1 ч. л.,
тмин — 1 ч. л.,
кориандр — 1,5 ч. л.
Способ приготовления.

Анисовое семя смешайте с тмином. Зелень кориандра измельчите и добавьте туда же. Теперь положите размолотый мускатный орех в указанном количестве. Не советуем покупать уже размолотый мускатный орех. Лучше приобрести его цельным и измельчить самим. Делается это очень просто: достаточно провести несколько раз орехом по мелкой терке, и почти сразу образуется своеобразная мускатная пудра, которую и надо использовать в смеси, поскольку она обладает более сильным ароматом, чем заранее размолотый мускатный орех.

Смесь из пряностей добавьте в гуляш за 10–15 минут до полной готовности.

Сухой смеси, способной сохранять свои вкусовые и ароматические свойства в течение продолжительного времени, в данном случае не получится, так как размолотый мускатный орех не способен долго сохранять свои пряные свойства. Вот почему делайте эту пряную смесь в процессе приготовления блюда, не раньше.

IV. СМЕСИ ДЛЯ БЛЮД ИЗ ДИЧИ

1. ПРЯНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ДИЧИ

Эту смесь можно хранить достаточно долго в том случае,

если все компоненты использовать в высушенном виде. Гвоздику следует добавлять перед приготовлением блюда из дичи.

Вам потребуется:

эстрагон — 1 часть,

гвоздика — 1 часть,

розмарин — 1 часть,

кориандр — 2 части.

Способ приготовления.

Высушенные и измельченные эстрагон, розмарин и кориандр тщательно перемешайте. Перед тем как добавлять состав в блюдо, добавьте гвоздику в указанной пропорции, опять тщательно перемешайте и кладите в блюдо в то время, когда оно доведено до полуготовности.

2. СМЕСЬ ДЛЯ ДИЧИ «ПРЯНЫЙ БУКЕТ»

Прекрасно оттенит вкусовые качества дичи и придаст им изысканный аромат такая смесь.

Вам потребуется:

свежие листья эстрагона — 1 ст. л.,

шнитт-лук — 1 ст. л.,

зеленый перец горошком — 1 ч. л.,

красный жгучий перец — 1/2 стручка.

Способ приготовления.

Очищенный от семян жгучий перец нарежьте кусочками. Добавьте измельченные листья эстрагона и мелко порубленный шнитт-лук. Все перемешайте и добавьте зеленый перец.

Смесь добавляется в блюда из дичи непосредственно перед приготовлением. Готовить и использовать ее можно только свежей: в данном случае компоненты смеси, если они будут в высушенном виде, не дадут такого изысканного букета вкуса и аромата, какой способны дать свежие пряные травы.

V. СМЕСИ ДЛЯ БЛЮД ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Определенные пряности, добавленные в блюда из курицы, гуся или утки, придадут им новые вкусовые нюансы.

1. ПРЯНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ КУРИЦЫ

Попробуйте приготовить с этой смесью обычную жареную или запеченную курицу, и вы убедитесь, что вкус уже привычного блюда станет совершенно иным, более пикантным и оригинальным.

Вам потребуется:

эстрагон — 1,5 ст. л.,

розмарин — 1,5 ст. л.,

черный молотый перец — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Мелко порубите листья эстрагона и розмарина, добавьте

черный перец и тщательно смешайте все компоненты. Смесь готова. Закладывайте ее в самом начале приготовления блюда. Будет очень вкусно, не сомневайтесь.

2. ПРЯНАЯ СМЕСЬ «СОГРЕВАЮЩАЯ»

С этой смесью можно приготовить изысканные блюда из любой домашней птицы, но лучше всего она подходит для утки.

Вам потребуется:

кардамон — 1 ч. л.,

шалфей — 2 ч. л.,

чабрец — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Мелко порубите листики шалфея и чабреца. Добавьте молотые семена кардамона. Все компоненты тщательно перемешайте.

Пряную смесь добавляйте за 15 минут до полной готовности. Именно тогда она отдаст птице полностью весь свой вкус и аромат.

Смесь хороша только в свежем виде, заготавливать ее впрок не следует.

3. СМЕСЬ ПРЯНО-СЛАДКАЯ ДЛЯ ПТИЦЫ

Она по-настоящему незаменима в случае, если вы желаете приготовить какое-либо изысканное блюдо из гуся, хотя прекрасно может подойти и для другой домашней птицы. Майоран, входящий в состав этой смеси, прекрасно помогает усвоению жирного гусиного мяса.

Вам потребуется:

корица — 1 ч. л.,

кардамон — 1 ч. л.,

майоран — 2 ч. л.

Способ приготовления.

Смешайте молотую корицу с молотыми семенами кардамона. Добавьте высушенную и измельченную зелень майорана. Все компоненты тщательно перемешайте.

Добавлять такую смесь лучше сразу после того, как начнете подвергать мясо птицы тепловой обработке: мясо приобретет особый, весьма приятный вкус.

VI. СМЕСИ ДЛЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

1. СМЕСЬ «8 ЧУДЕСНЫХ ТРАВ»

Эта смесь подойдет практически для всех вторых блюд из рыбы. В нее входят 8 различных пряностей, и вместе взятые, они придадут любой рыбе целую гамму вкусовых и ароматических нюансов.

Вам потребуется:

базилик — 3 части,

чабер — 1 часть,
эстрагон — 2 части,
тмин — 1 часть,
майоран — 2 части,
душица — 2 части,
шафран — 1 часть,
розмарин — 1 часть.

Способ приготовления.

Смешайте высушенную и измельченную зелень базилика, чабера, эстрагона, майорана, душицы. Добавьте семена тмина и розмарина и в последнюю очередь — молотые жилки шафрана.

Смесь может храниться в течение нескольких месяцев в плотно закрытой банке: вкус и аромат не утратятся.

Сочетание острых и сладковатых на вкус пряностей сделает блюдо из рыбы весьма пикантным.

2. СМЕСЬ ОСТРАЯ

Вам потребуется:

корень хрена измельченный — 1/2 ст. л.,
зелень укропа — 1/3 часть пучка,
белый перец молотый — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Хрен очистите, вымойте и натрите на мелкой терке. Зелень укропа измельчите и слегка растолките. Добавьте белый перец и все компоненты тщательно перемешайте.

Полученную смесь добавляйте в блюдо примерно за 15 минут до готовности. Можно также натирать ею филе рыбы перед тепловой обработкой. Рыба приобретет пикантный острый вкус и пряный аромат.

VII. СМЕСИ ДЛЯ БЛЮД ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Оказывается, вовсе необязательно к макаронным изделиям подавать соус. Если хотите, чтобы подобные блюда получили новые вкусовые нюансы, вполне достаточно добавлять к ним изысканные пряные смеси. Предлагаем несколько рецептов.

1. СМЕСЬ «ПРЯНЫЙ АРОМАТ»

Вам потребуется:

листья базилика — 30 г,
молотый белый перец — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Свежие листья базилика вымойте и мелко порежьте. Смешайте с молотым белым перцем.

Готовой пряной смесью посыпьте макароны или спагетти перед подачей к столу. Она очень хорошо сочетается с макаронными изделиями в томатном соусе.

2. СМЕСЬ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ «МЕЧТА

ИТАЛЬЯНЦА»

Вам потребуется:

петрушка — 1/2 пучка,

молотый перец черный — на кончике ножа,

тертый мускатный орех — 1 щепотка.

Способ приготовления.

Свежую зелень петрушки вымойте и мелко нарежьте. Натрите мускатный орех на мелкой терке и вместе с перцем добавьте к петрушке. Все тщательно перемешайте, затем посыпьте макароны. Они получат приятный острый вкус.

VIII. СМЕСИ ДЛЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ

Подобные смеси идут как для овощных салатов, так и для вторых овощных блюд, например рагу, икры.

У пряных смесей для овощных блюд есть свои особенности. Они должны состоять из измельченных пряностей, причем овощи надо тщательно перемешивать со смесью, чтобы она распределилась равномерно. Это общее правило для всех подобных смесей.

ЗАПОМНИТЕ: если пряности не просто измельченные, но и молотые, масло (топленое или растительное), в котором жарятся овощи, не должно быть очень горячим: в противном случае пряности сгорят.

1. СМЕСЬ К БЛЮДАМ ИЗ ТОМАТОВ

Вам потребуется:

тимьян — 2 части,

шалфей — 2 части,

базилик — 1 часть,

душица — 1 часть,

кервель — 1 часть,

черный перец молотый — 1 % от общего количества смеси.

Способ приготовления.

Пряные травы в высушенном виде измельчите и перемешайте. Положите черный перец. Добавляйте во вторые блюда из помидоров за 5 минут до готовности. Смесь хранится достаточно долго, не теряя своих вкусовых и ароматических свойств.

2. ПРЯНАЯ СМЕСЬ К БЛЮДАМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Вам потребуется:

чабрец — 2 части,

шафран молотый — 1 часть,

мускатный орех — 1 часть,

базилик — 3 части.

Способ приготовления.

Смешайте свежие измельченные листья чабреца, шалфея и

базилика, добавьте молотый шафран и тертый мускатный орех (последний натрите непосредственно перед приготовлением смеси). Все компоненты тщательно смешайте. Смесь хороша как для картофельных салатов, так и для вторых блюд из него же.

3. ПРЯНАЯ СМЕСЬ К БЛЮДАМ ИЗ СВЕКЛЫ

Особенно хороша эта смесь в свекольной икре.

Вам потребуется:

базилик — 2 части,

чабер — 2 части,

тмин — 1 часть,

кориандр — 1 часть.

Способ приготовления.

Свежие листья базилика, чабера и веточки кориандра измельчите, добавьте семена тмина. Все компоненты тщательно перемешайте.

Смесь кладите во вторые блюда из свеклы приблизительно за 10 минут до полной готовности. Блюда из свеклы благодаря ей приобретут приятный пряный вкус.

4. ПРЯНАЯ СМЕСЬ К БЛЮДАМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

При добавлении этой несложной пряной смеси из двух компонентов любое второе блюдо, в состав которого входит сладкий перец, только выиграет.

Вам потребуется:

базилик — 2 части,

майоран — 2 части.

Способ приготовления.

Свежие листья базилика и майорана вымойте и измельчите, добавляйте в блюда из сладкого перца приблизительно за 10 минут до полной готовности. Сладко-пряный привкус придаст перцу особую пикантность. Смесь можно использовать и для салатов.

5. СМЕСЬ К БЛЮДАМ ИЗ КАПУСТЫ

Придает новые вкусовые нюансы как салатам, так и вторым блюдам из капусты.

Вам потребуется:

майоран — 2 части,

анис — 2 части,

имбирь — 1 часть,

мускатный орех — 1 часть,

гвоздика — 1 часть,

тмин — 1 часть,

кориандр — 2 части.

Способ приготовления.

Свежие листья майорана и кориандра измельчите, добавьте

молотые семена аниса, тмин, натертый мускатный орех, измельченный свежий имбирь (если используете сушеный, предварительно вымочите его, иначе пряная смесь станет слишком резкой на вкус). В заключение добавьте гвоздику.

Смесь надо добавлять в блюда из капусты за 5 минут до полной готовности. Хранить ее долго нельзя, потому что некоторые компоненты используются в свежем виде.

6. ПРЯНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ БАКЛАЖАНОВ

Вам потребуется:

базилик — 1 ч. л.,

чеснок — 2 зубчика,

душица — 1 ч. л.,

петрушка — 1/2 пучка,

черный перец молотый — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Мелко нарежьте базилик, душицу и петрушку, порубите дольки чеснока, все смешайте, добавьте черный перец.

Любое блюдо из баклажанов благодаря этим пряностям приобретет изысканный пряный вкус.

IX. СМЕСИ ДЛЯ МУЧНОЙ ВЫПЕЧКИ

Для выпечки годятся далеко не все пряности. Чаще всего используются ваниль, анис, корица, кунжут и некоторые другие.

1. ПРЯНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

Вам потребуется:

ваниль — на кончике ножа,

молотые семена аниса — 2 ч. л.

Способ приготовления.

Семена аниса смешайте с ванилью и смесью посыпьте печенье, перед тем как поставить их в духовку.

2. ПРЯНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ СДОБЫ

Вам потребуется:

молотая корица — 2 части,

молотый кардамон — 1 часть,

молотый имбирь — 1 часть,

молотая гвоздика — 1 часть.

Способ приготовления.

Смешайте пряности в указанном количестве. При желании добавьте в тесто перед формованием сладких пирогов.

Итак, вы познакомились с рецептами некоторых смесей из пряных трав. Конечно, пряностей и смесей, которые можно составить из них, существует великое множество, и рассказать обо всех просто невозможно. Однако надеемся, что нам удалось рассказать о пряных смесях, которые значительно улучшат вкус основных или самых любимых ваших блюд, принесут нечто новое

и интересное.

В заключение советуем пробовать готовить пряные смеси самим, по своим собственным рецептам, но при условии, что вы знаете сочетаемость пряных растений.

Часть II ВОЛШЕБНЫЙ СОУСНИК

Введение ВСЕ ПО ПОРЯДКУ

Соусы разнообразят вкус еды, повышают ее пищевую ценность, изменяют внешний вид блюд. В состав соусов входят разные вкусовые, ароматические и экстрактивные вещества (лук, лавровый лист, уксус, лимонная кислота, белые коренья и др.).

Принято делить соусы на две основные группы: соусы с мукой (мучные) и соусы без муки. Они бывают мясные, рыбные, молочные, сметанные, овощные. Подают соусы для вторых блюд, как правило, в горячем виде. Салатные соусы-заправки не варят, чаще всего их ингредиенты просто смешиваются и готовым соусом заправляют салаты.

Соусы без муки готовят на сливочном или растительном масле с добавлением винного уксуса, лимонной кислоты, сока лимона. На сливочном масле готовятся соусы польский, голландский, на растительном — майонезы и заправки. Соусы на растительном масле используют в холодном виде.

Очень вкусными получаются соусы, приготовленные на бульонах. Познакомимся подробнее с основными правилами варки различных бульонов — основ для соусов.

МЯСНОЙ БУЛЬОН

Вам потребуется:

мясо (говядина, телятина) — 500 г,

вода — 2,5–3 л,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Мясо промойте, лучше всего под струей прохладной воды, положите в кастрюлю (косточки в нескольких местах разрубите), залейте холодной водой, накройте кастрюлю крышкой и поставьте на сильный огонь, чтобы вода закипела. Затем убавьте огонь, чтобы исключить бурное кипение.

Появившуюся при закипании пену обязательно снимите шумовкой; жир, всплывающий на поверхность, также удалите. Если жир вовремя не снять, он разложится при варке и бульон станет мутным, приобретет неприятный вкус. Через 1–1,5 часа варки посолите бульон. Мясо в несоленой воде варится быстрее, из него активнее выделяются минеральные соли, экстрактивные вещества, которые и придают бульону характерный запах и вкус.

Когда мясо готово, его вынимают, а бульон процеживают. Готовность мяса определяется с помощью вилки: если оно легко и свободно прокалывается вилкой, значит, сварилось. Такой бульон используют для приготовления соуса к мясным, овощным блюдам, паштетам.

На основе мясного бульона вы можете приготовить соусы к различным мясным, овощным блюдам, запеканкам, блюдам из макаронных изделий.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

Вам потребуется:

рыба — 500–600 г,

репчатый лук — 1 шт.,

корень петрушки — 1 шт.,

соль — по вкусу,

вода — 2–3 л.

Способ приготовления.

Для приготовления рыбного бульона используется различная рыба — судак, окунь, осетрина, севрюга, белуга. Бульон из частиковой рыбы (судака, окуня) готовится так: рыбу очистите от чешуи, разрежьте брюшко, удалите внутренности, промойте, нарежьте на порционные куски, из голов обязательно удалите жабры. Подготовленную таким образом рыбу уложите в кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте соль, коренья, лук, нарезанный ломтиками, и варите при слабом кипении 25–30 минут. После этого куски рыбы выньте, а голову и хвостовую часть продолжайте варить еще 15–20 минут.

Рыбный бульон можете сварить из костей, голов частиковой рыбы. В этом случае с очищенной и выпотрошенной рыбы снимите филе, кости разрубите на несколько частей, из голов выньте жабры, добавьте хвосты и плавники. Все это тщательно промойте и положите вместе с кореньями в кастрюлю. Залейте холодной водой и варите при медленном кипении около часа.

Для варки бульона из красной рыбы, осетрины рекомендуем брать рыбное филе. Рыбу залейте холодной водой, посолите, добавьте коренья, лук и варите на медленном огне 30–40 минут.

Рыбный бульон — основа для соусов к отварной, жареной и запеченной рыбе.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

Вам потребуется:

сушеные грибы — 50 г,

или свежие грибы — 200 г,

вода — 2–3 л,

репчатый лук — 1 шт.,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Сушеные грибы заранее замочите в холодной воде, свежие — тщательно промойте. Грибы положите в кастрюлю, добавьте очищенную и разрезанную пополам луковицу, залейте холодной водой и варите при слабом кипении в течение 40–60 минут.

Готовый бульон процедите.

На грибном бульоне готовят соусы к блюдам из макаронных изделий, овощей и грибов.

ОВОЩНОЙ БУЛЬОН

Вам потребуется:

морковь — 2 шт.,

корень сельдерея — 1 шт.,

корень петрушки — 1 шт.,

корень пастернака — 1 шт.,

лук репчатый — 1 шт.,

соль — по вкусу,

вода — 1,5 л.

Способ приготовления.

Корнеплоды и репчатый лук нарежьте небольшими дольками и сварите в подсоленной воде до готовности, продолжительность варки — примерно 20–30 минут.

Такой бульон является основой для соусов к овощным, грибным блюдам и блюдам из макаронных изделий.

Любой из перечисленных бульонов следует обязательно процедить через частое сито и затем уже приступать к приготовлению того или иного соуса.

ПАССЕРОВАНИЕ МУКИ

Муку для мучных соусов обязательно предварительно просеивают через волосяное сито, затем всыпают в сухую и чистую толстостенную кастрюльку или глубокую сковороду, ставят на слабый огонь и нагревают при постоянном помешивании, пока мука не подрумянится.

ЖЖЕНЫЙ САХАР ДЛЯ ТЕМНЫХ СОУСОВ

Идет для приготовления темных кисло-сладких соусов. Перед употреблением жженый сахар нужно немного разогреть и добавлять его в готовящийся соус по 0,5 ч. л.

Чтобы сделать заготовку жженого сахара, возьмите 200 граммов кускового сахара, смочите его водой, положите на сковороду и нагревайте до тех пор, пока он не подрумянится до темного цвета. Подлейте немного кипятка, вскипятите и перелейте в баночку или небольшую кастрюльку.

ЭССЕНЦИЯ ДЛЯ КРЕПКИХ СОУСОВ

Вам потребуется:

херес — 1,5 стакана,

ароматизированный, настоянный на эстрагоне, уксус — 50 г,

перец черный молотый — 0,5 ч. л.,

мускатный орех — 0,5 шт.,

гвоздика — 3–5 шт.,

корень хрена — 20 г,

цедра лимонная — от 1 лимона,
корень петрушки — 2–3 шт.
Способ приготовления.

Мускатный орех натрите на терке, коренья измельчите, смешайте с остальными компонентами, положите в кастрюльку и поставьте на огонь. Варите 15–20 минут, потом процедите через сито, перелейте в бутылку, остудите и плотно закупорьте.

Для крепких соусов к мясу, дичи, рыбным блюдам, паштету берите только 1 ст. л. поджаренной муки, кипятите с 1,5 ст. л. сливочного масла, разводите 2 стаканами готового бульона, вливайте 1–2 ст. л. этой эссенции. Руководствуясь собственным вкусом, добавьте немного жженого сахара, вскипятите, процедите вновь и поливайте приготовленное блюдо.

В кулинарии принято выделять несколько соусов-основ, соусов-заготовок, которые используются не только самостоятельно, но и служат первой ступенькой для более сложных, богатых вкусовыми вариациями блюд.

СОУС БЕЛЫЙ

Вам потребуется:
сливочное масло — 1,5 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
корень петрушки — 1–2 шт.,
репчатый лук — 1 шт.,
вода или бульон — 1,5–2 стакана,
лимонный сок — 1 ст. л.,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Муку спассеруйте с жиром, разведите горячим бульоном или водой, хорошо размешайте, доведите до кипения. Затем добавьте мелко нарезанный корень петрушки, слегка обжаренный лук и варите соус 15–20 минут. Далее процедите его, овощи протрите через сито, посолите, добавьте лимонный сок, вскипятите и заправьте соус маргарином или маслом.

Белый соус подчеркнет нежный вкус блюд из отварного мяса (кролика, телятины, баранины, курицы) и рыбы.

СОУС КРАСНЫЙ

Вам потребуется:
мука — 1 ст. л.,
морковь — 1 шт.,
корень петрушки — 1 шт.,
репчатый лук — 1 шт.,
томат-паста — 1 ст. л.,
мясной бульон — 2 стакана,
красное вино — 1–2 ст. л.,

сливочное масло — 1,5 ст. л.

Способ приготовления.

Муку поджарьте с маслом до темно-коричневого цвета, после чего смешайте с томат-пастой и разведите горячим мясным бульоном. Добавьте слегка поджаренные и нарезанные кольцами коренья, лук и проварите на слабом огне в течение 20–30 минут. По окончании варки добавьте в соус соль, вино (мадеру, портвейн) и процедите через сито.

Этот крепкий темный соус можете подать к рубленым котлетам, мясным рулетам, жареному мясу, к языку с зеленым горошком и другим мясным блюдам.

СОУС СМЕТАННЫЙ

Вам потребуется:

сметана — 1 стакан,

овощной бульон — 0,5 стакана,

мука — 1 ст. л.,

сливочное масло — 1 ст. л.,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Спассеруйте муку со сливочным маслом, влейте горячий овощной бульон и сметану, хорошо перемешайте. Кипятите соус 5 минут, подсолите по вкусу и процедите.

Этот соус подается к картофельным котлетам, капустным, морковным запеканкам, блюдам из печени, мясным биточкам, котлетам, жареной дичи.

СОУС ТОМАТНЫЙ

Вам потребуется:

масло сливочное — 40 г,

мясной бульон — 240 г,

томат-паста — 80 г,

мука — 20 г,

репчатый лук — 1 шт.,

корень петрушки — 1 шт.,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Коренья и лук очистите, мелко изрубите и спассеруйте на масле, добавив во время жарения муку. Затем положите томат-пасту, размешайте, разведите горячим мясным бульоном и варите на слабом огне 5-10 минут. После варки протрите соус через сито или пропустите через пресс с мелкой сеткой, посолите по вкусу, положите в него кусочек сливочного масла, размешайте.

Подавайте к картофельным пирожкам, фаршированным овощным и мясным блюдам: жареному мясу, рубленым котлетам, мозгам, жаренным в сухарях и др.

СОУС ГРИБНОЙ

Вам потребуется:

свежие грибы — 200 г,

мука — 1 ст. л.,

сливочное масло — 2 ст. л.,

репчатый лук — 1 шт,

грибной бульон — 2 стакана,

соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Грибы (шампиньоны, белые, подберезовики) промойте в холодной воде, отварите в 2 стаканах воды, откиньте на дуршлаг, остудите и мелко порубите. Репчатый лук очистите, мелко нарежьте и спассеруйте на сливочном масле. Муку спассеруйте со сливочным маслом, разведите горячим грибным бульоном, размешайте, посолите, добавьте вареные мелко нарезанные грибы, пассерованый лук, перец, лавровый лист и прокипятите.

Грибные соусы подаются к овощным и мясным блюдам, к курице.

СОУС МОЛОЧНЫЙ

Вам потребуется:

мука — 1 ст. л.,

сливочное масло — 1 ст. л.,

молоко — 1,5 стакана,

соль и перец — по вкусу,

лимонный сок — 0,5 ч. л.

Способ приготовления.

Муку спассеруйте со сливочным маслом, разведите горячим молоком, хорошо перемешайте и варите 10–15 минут на слабом огне. В конце варки добавьте соль, перец. Для вкуса можете добавить лимонный сок. Цвет соуса белый, вкус — сладковато-соленый.

Соус идеально подходит для капустных или морковных котлет и других овощных блюд по вашему выбору.

СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ

Вам потребуется:

сливочное масло — 150 г,

яичные желтки — 2 шт.,

лимонный сок и соль — по вкусу.

Способ приготовления.

В кастрюлю влейте 2 ст. л. холодной воды, разбейте 2 яичных желтка, тщательно отделив их от белков, добавьте соль и взбейте венчиком или миксером. Поставьте кастрюлю на водяную баню или непосредственно на огонь и, постепенно подкладывая по небольшому кусочку масла, непрерывно помешивайте, не

допуская не только кипения, но и сильного нагревания. На каждый желток возьмите по 75 г сливочного масла. Как только соус загустеет, добавьте по вкусу лимонный сок.

Соус подается к блюдам из цветной капусты, спаржи и артишоков.

СОУС МАЙОНЕЗ

Вам потребуется:

яйцо — 1 шт.,

оливковое масло (любое растительное без запаха) — 100 г,

горчица — 1 ч. л.,

уксус — 1 ч. л.,

соль — по вкусу,

сахар — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Взбейте яйцо (можно только желток) с помощью миксера в густую пену. Продолжая взбивать, добавляйте растительное масло по капле, пока не вольете все. У вас должна получиться густая кремообразная масса. Прибавьте к ней уксус, горчицу, соль, сахар и тщательно перемешайте.

Майонез используется в качестве заправки к салатам, входит в состав многих салатных соусов соусов для запекания.

Глава I СОУСОМ МЯСО НЕ ИСПОРТИШЬ

Несомненно, большинство людей составляют любители вкусно поесть. Для одних важно количество еды, другие же слывут гурманами, им нравятся только изысканные блюда. Мясо — это как раз тот продукт, который приветствуется и теми, и другими. А сделать мясо по-настоящему вкусным помогут различные пряные соусы.

СОУСЫ К ОТВАРНОМУ МЯСУ

Казалось бы, нет ничего проще: отварил кусок мяса и подал с гарниром к столу. Но мясо может приобрести особенный, присущий только данному блюду пикантный вкус, если польете его соусом. Вы можете в течение месяца каждый день подавать одно и то же отварное мясо, но под разными соусами, и каждый день на вашем столе будет новое наивкуснейшее блюдо. Один соус для отварного мяса может быть нежным и иметь особую пикантность, другой своим острым вкусом напомнит о Мексике, третий придаст отварному мясу аромат восточной кухни. Словом, сами можете решать, под каким соусом подать к столу блюдо из отварного мяса.

ЗЕЛЕНЫЙ ФРАНКФУРТСКИЙ СОУС

Вам потребуется:

сметана — 120 г,
йогурт — 120 г,
яйца — 5 шт.,
растительное масло — 100 г,
рубленая зелень петрушки –1 ст. л.,
рубленая зелень купыря — 1 ст. л.,
рубленая зелень шнитт-лука — 1 ст. л.,
рубленая зелень кресс-салата — 2 ст. л.,
эстрагон — 1 веточка,
рубленая зелень любистка — 1 ст. л.,
рубленая зелень огуречной травы — 2 ст. л.,
рубленая зелень бедренца — 1 ст. л.,
рубленая зелень щавеля — 1 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
чеснок — 1/2 зубчика,
белый молотый перец — 1/2 ч. л.,
мускатный орех — 1/4 ч. л.,
готовая горчица — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Этот соус раньше был широко распространен в Германии. Его готовили к отварной говядине, телятине, им поливали тушеного

кролика и отварную свинину. Раньше для этого соуса знаменитые франкфуртские повара использовали непременно семь видов трав. Теперь же гурманы утверждают, что соус получаются намного вкуснее, если в его состав входит значительно большее число ароматических трав.

Яйца нужно сварить вкрутую. Резко охладите вареные яйца холодной водой, очистите их и отделите белки от желтков. Желтки разомните вилкой и, добавляя растительное масло по каплям, вымешайте в гладкую массу. Белки мелко порубите. Смешайте рубленые белки, йогурт, соль, горчицу и сметану. Всю зелень вымойте и мелко порубите. Добавьте мелко нарубленную зелень к йогурто-сметанной массе. Хорошо перемешайте. Понемногу подливайте зеленый соус к желтковой массе, все время ее помешивая. Как только соус будет представлять собой однородный состав, он готов. Холодным соусом принято поливать горячее отварное мясо, подаваемое к столу.

В качестве гарнира также можно использовать отварные овощи или макаронные изделия.

СОУС-ЖЮЛЬЕН «БУРГУНДИЯ»

Вам потребуется:

мозги говяжьи — 500 г,
лук репчатый — 1 шт.,
морковь — 1 шт.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
зелень петрушки — 2 пучка,
острый томатный соус — 2 ст. л.,
сухое красное вино — 2/3 стакана,
соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

К отварной говядине можно подать и соус-жюльен, приготовленный по следующему рецепту.

Сначала в чуть подсоленной воде отварите мозги. Их не нужно переваривать, достаточно дать покипеть 7–8 минут. Вынь их из бульона, остудите, освободите от пленки и мелко нарежьте. На сковороде растопите сливочное масло и положите мелко нарезанный лук. Потомите лук на огне, чтобы он стал прозрачным, добавьте натертую на терке морковь и потушите, время от времени помешивая, в течение 2–3 минут. В сковороду положите мелко нарезанные мозги и немного обжарьте. Разбавьте эту массу вином, доведите до кипения, положите томатный соус и проварите 10 минут. Петрушку промойте и крупно порубите. Добавьте в соус, когда он будет практически готов.

К столу соус подавайте непременно в горячем виде. В качестве гарнира к отварной говядине под таким соусом будут

хороши отварные овощи. К столу блюдо можно подать с белым вином.

СОУС «ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ»

Вам потребуется:

лук-порей — 1 стебель,
соль — 1/2 ч. л.,
тимьян — 1/4 ч. л.,
лук-шалот — 4–5 шт.,
шампиньоны — 300 г,
сливочное масло — 3 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
желток — 1 шт.,
сливки — 100 мл,
белый перец — 1/4 ч. л.,
куриный бульон из кубика — 1/2 стакана,
зелень петрушки — 1 пучок.

Способ приготовления.

Шампиньоны очистите и порежьте тонкими ломтиками. Лук-шалот очистите и порежьте на маленькие квардратики. На сковороде разогрейте 2 ст. л. сливочного масла, слегка обжарьте в нем лук-шалот, добавьте грибы и в течение 7 минут потушите под крышкой на медленном огне. Лук-порей порежьте и добавьте к тушеным грибам. Приправьте тимьяном, белым перцем и посолите.

Муку поджарьте на оставшемся сливочном масле до кремового оттенка, разведите бульоном и проварите в течение 2–3 минут. Желток взболтайте со сливками и добавьте к муке. Смешайте тушеные грибы с желтково-сливочной массой, проварите 2 минуты и посыпьте рубленой зеленью петрушки.

Хорошо бы соус «По старинному рецепту» подать к отварной нежирной свинине или телятине. На гарнир подойдут отварной рис или отварные овощи.

СОУС «МЕКСИКАНСКИЙ»

Вам потребуется:

перец чили — 5 стручков,
помидоры — 5 шт.,
сладкий болгарский перец — 2 стручка,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 4 зубчика,
соль — 1/2 ч. л.,
паприка — 1/2 ч. л.,
петрушка — 1 пучок,
оливковое масло — 2 ст. л.
очищенное соевое масло — 2 ст. л.,

столовый уксус — 1/4 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.
Способ приготовления.

Сначала хорошенько вымойте овощи в проточной воде. Из сладкого болгарского перца и перца чили удалите семена, помидоры очистите от кожицы (для этого на секундочку опустите их в кипящую воду — кожица легко сойдет с них). Лук и чеснок очистите от шелухи. Все овощи нарежьте как можно мельче.

В миске с высокими стенками смешайте оливковое и соевое масло, добавьте уксус, соль, сахар, паприку и мелко нарезанные листики петрушки. Все это взбивайте миксером в течение 2–3 минут. Потом смешайте все ингредиенты и еще раз хорошенько перемешайте миксером. Лучше всего есть такой соус свежеприготовленным, но он может также храниться в холодильнике в течение нескольких дней. Держать его лучше в стеклянной банке с плотно завинчивающейся крышкой.

Под этим соусом хорошо подавать отварную баранину с гарниром из отварных овощей, например бобов или кукурузы. Можно также попробовать мясо под мексиканским соусом с салатом из свежих овощей.

СОУС «ПАРАДИЗ»

Вам потребуется:
помидоры средних размеров — 4 шт.,
перец чили — 2 стручка,
лук репчатый — 1 шт.,
тимьян — 1/4 ч. л.,
чеснок — 2–3 зубчика,
сметана — 1/2 стакана,
растительное масло — 1 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Овощи тщательно вымойте. Помидоры очистите от кожицы, разрежьте пополам и натрите на терке. Лук и чеснок очистите от шелухи и измельчите. Из перца чили удалите семена и также мелко его порежьте. На сковороде разогрейте растительное масло, обжарьте в нем до золотистого цвета лук, потом добавьте перец чили, слегка обжарьте и добавьте тертые помидоры, соль, тимьян, чеснок, потушите в течение 3–4 минут, добавьте сметану и продолжайте тушить 5 минут на медленном огне и под закрытой крышкой.

Соус лучше всего подавать горячим. Он прекрасно подходит к отварной говядине. На гарнир можно подать отварной картофель или рис.

СОУС «ПРЯНЫЙ»

Вам потребуется:
помидоры — 4 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 4 зубчика,
перец чили — 3 стручка,
зеленый сладкий перец — 3 стручка,
растительное масло — 2 ст. л.,
имбирь — 1/4 ч. л.,
гвоздика — 1/4 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.,
уксус — 1 ч. л.,
молотый черный перец — 1/2 ч. л.,
молотый душистый перец — 1/2 ч. л.,
соль — 1 ч. л.
Способ приготовления.

Помидоры очистите от кожицы. Помидоры, перец, лук и и чеснок мелко нарежьте, а потом с помощью миксера измельчите, чтобы получилась однородная масса. Добавьте к этой смеси молотые пряности, сахар, уксус, соль. Хорошенько перемешайте и поставьте в кастрюльке на плиту. Смесь должна прокипеть 3 минуты. После этого снимите соус с огня и охладите. Соусом перед подачей к столу, полейте порционные куски горячей отварной говядины или свинины. Можно также подавать соус отдельно в соуснике. На гарнир хорошо подойдет рис.

СОУС «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»
Вам потребуется:
не слишком жгучая паприка — 6 стручков,
молотая гвоздика — 1/2 ч. л.,
базилик (сушеные листочки) — 1/2 ч. л.,
помидоры — 500 г,
лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 3–4 зубчика,
лавровый лист — 2–3 шт.,
кукурузное масло — 4 ст. л.,
рубленая зелень петрушки — 3 ст. л.,
мясной бульон — 1/2 стакана,
сок 1 апельсина.
Способ приготовления.

Под таким соусом хорошо подать и особым образом приготовленное мясо. Лучше всего для этого подходит свинина. Ее нужно порезать на порционные кусочки и отварить в подсоленной воде вместе с базиликом, гвоздикой и лавровым листом.

Пока мясо варится, приготовьте соус. Для этого сначала

вымойте овощи, потом удалите у перца плодоножки и семена и порежьте небольшими квадратиками. Лук и чеснок очистите и также мелко порежьте. Очищенные от кожицы помидоры нарежьте небольшими квардратиками. Все нарезанные овощи измельчите миксером в пюре. В сковороду положите кукурузное масло и подождите, пока оно нагреется, затем выложите туда же овощное пюре и проварите в течение 5–6 минут, не забывая непрерывно помешивать. Потом добавьте бульон, в котором варилось мясо (его нужно предварительно процедить), рубленую зелень петрушки и проварите смесь еще 1 минутку. В готовый соус влейте апельсиновый сок и хорошенько перемешайте.

Соусом полейте отварные кусочки свинины, в качестве гарнира подайте отварную фасоль и тушеные или запеченные в духовке фрукты: яблоки, груши, авокадо, ананасы и бананы.

СОУС «ЗАКАТ»

Вам потребуется:

морковь — 1 шт.,
репчатый лук — 2 шт.,
корень петрушки — 1 шт.,
корень хрена — 1 шт.,
сливочное масло — 1 ст. л.,
овощной бульон из кубика — 1/2 стакана,
мука — 1 ст. л.,
томатная паста — 2 ст. л.,
паприка — 1/4 ч. л.,
белый молотый перец — 1/4 ч. л.,
душистый перец — 1/4 ч. л.,
соль — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Такой соус будет просто идеальным для отварной телятины.

Очистите морковь и корни петрушки и хрена. Все корнеплоды протрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку. Лук мелко порежьте. В глубокой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте в нем лук до золотистой корочки, добавьте тертые морковь, хрен и петрушку. Все потушите, время от времени помешивая, а потом посыпьте мукой и еще немного пожарьте. Добавьте к овощам тертые помидоры или томатную пасту и продолжайте жарить, не забывая время от времени помешивать. В соус добавьте овощной бульон, приготовленный из кубика, паприку, перец и соль. Сделайте совсем маленький огонь и потомите на огне 1 минутку.

К телятине под таким соусом подайте салатик из свежих овощей.

СОУС «МЯТНЫЙ»

Вам потребуется:
оливковое масло — 1/4 стакана,
лимоны — 2 шт.,
чеснок — 1 головка,
мята перечная — 10 листиков,
мелисса — 10 листиков,
зелень петрушки — 1 пучок,
очищенные лесные орехи (фундук) — 50 г,
кайеннский перец — 1/2 ч. л.,
соль — 1 ч. л.
Способ приготовления.

Под таким соусом хорошо подавать отварную баранину. Она приобретает своеобразный вкус и у гурманов вызывает подлинный восторг.

Очистите чеснок и вместе с солью и небольшим количеством оливкового масла истолките его в небольшой посуде. Зелень промойте в проточной воде, обсушите и мелко порежьте. В чеснок добавьте мелко нарубленную зелень и оставшееся оливковое масло и перемешайте миксером. Очищенные лесные орехи измельчите и добавьте в соус. Посолите, добавьте кайеннский перец и лимонный сок, еще раз все хорошенько перемешайте миксером и добавьте к отварной баранине. Соус можно подать в отдельном соуснике или сразу же полить им порционные куски мяса.

СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ
Вам потребуется:
лук репчатый — 1/2 шт.,
свежий эстрагон — 2 листика,
вода — 4 ст. л.,
сухое белое вино — 4 ст. л.,
желтки — 2 шт.,
масло сливочное — 160 г,
молотый черный перец — 1/4 ч. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
лимонный сок — 1 ч. л.,
тертый мускатный орех — 1/4 ч. л.,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Очистите и мелко нарежьте лук. Листики эстрагона мелко порежьте и добавьте к луку. Воду смешайте с вином и залейте смесью лук с эстрагоном. Добавьте черный перец и проварите в маленькой посуде с открытой крышкой на медленном огне, пока не останется всего 2 ст. л. жидкости. Этой жидкости дайте остыть, затем процедите ее.

Желтки немного взбейте миксером, добавьте остывшую жидкость и поставьте смесь на водяную баню, не прекращая взбивать, пока масса не станет пышной.

В сковороде растопите масло (оно должно только растаять, но не нагреться). Посуду с пышной массой снимите с водяной бани и, все время непрерывно помешивая, добавляйте в нее масло по каплям. Нельзя вливать сразу все масло, потому что в таком случае соус свернется. Потом добавьте в соус соль, лимонный сок, мускатный орех и кайеннский перец. Еще раз хорошенько перемешайте. Желтковую массу смешайте с винным соусом, подливая вино в нее небольшими порциями.

Такой соус хорош к отварной нежирной говядине. К этому блюду можно подать сухое белое вино.

СОУС «БУРГУНДИЯ»

Вам потребуется:

лук-шалот — 2 шт.,
шампиньоны — 100 г,
красное вино — 650 мл,
сливочное масло — 2 ст. л.,
мука — 1,5 ст. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.,
петрушка — 2 веточки,
тимьян — 2 веточки,
лавровый лист — 1 шт.

Способ приготовления.

Этот соус хорошо подходит для отварной говядины или тялятины. Под ним же можно подать тушенного в собственном соку кролика.

Промойте под проточной водой зелень, обсушите ее кухонной салфеткой и положите в кастрюльку, куда нужно налить вино. В вино добавьте также тонко нарезанный лук-шалот. Поставьте кастрюльку на плиту и дайте смеси покипеть 10 минут, не накрывая крышкой. За время кипения объем жидкости должен уменьшиться примерно до 500 мл. Процедите жидкость.

На сковороде растопите масло (огонь должен быть слабым), посыпьте его мукой и, непрерывно помешивая, поджарьте, пока мука не приобретет приятный кремовый оттенок. Не прекращая мешать, постепенно подлейте процеженное красное вино. В соус добавьте кайеннский и черный перец, посолите его и проварите на медленном огне 15 минут. Не забывайте время от времени помешивать. Шампиньоны вымойте, очистите, порежьте тоненькими ломтиками, положите в соус и проварите 5 минут.

Горячим соусом полейте вареную говядину и подавайте к столу.

СОУС «МАДЕЙРА»

Вам потребуется:

шампиньоны — 100 г,
лук репчатый — 1 шт.,
белое вино — 200 мл,
вода — 100 мл,
мадера — 100 мл,
сливочное масло — 3 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
белый молотый перец — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Этот соус отличается особой пикантностью и прекрасно подходит к отварному говяжьему или телячьему языку, телятине или копченой говядине.

Очистите шампиньоны и порежьте их тонкими, почти прозрачными ломтиками. Лук очистите от шелухи и порежьте мелкими кубиками. На сковороде растопите сливочное масло, положите в него лук и слегка обжарьте. Лук должен стать прозрачным. Посыпьте его мукой и немного подрумяньте ее, чтобы смесь стала кремового цвета. Добавьте соль и белый молотый перец. Белое вино разведите водой и залейте этой смесью лук с мукой и проварите, непрерывно помешивая, на медленном огне в течение 15 минут. Теперь положите в соус шампиньоны и поварите еще 5 минут. Снимите соус с огня, добавьте мадеру и хорошенько размешайте.

Отварное мясо под этим соусом можно подавать как в горячем виде, так и в холодном. В качестве гарнира хороши консервированная кукуруза или зеленый горошек.

СОУСЫ К ЖАРЕНОМУ МЯСУ

Мясо можно не только отварить, но и пожарить. Но мясо станет значительно ароматнее, если при его приготовлении использовать различные специи. Перед обжариванием мяса его нужно посолить, поперчить или приправить какими-нибудь другими специями. Любое жареное мясо хорошо подать с изысканным соусом. Добавление соусов влияет не только на вкус блюда, они повышают питательность и усвояемость продукта, придают ему неповторимый аромат и оригинальный, аппетитный вид.

Можно поступить и по-другому: сначала быстренько обжарить мясо в раскаленном масле со всех сторон до появления аппетитной румяной корочки, а потом залить его приготовленным соусом и потушить в нем до полной готовности.

СОУС «ФЛАМАНДСКИЙ»

Вам потребуется:

лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 1/2 зубчика,
соль — 1 ч. л.,
свиной жир — 1 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
темное пиво — 1/2 стакана,
мясной бульон — 1/2 стакана,
петрушка — 1 веточка,
лавровый лист — 1 шт.,
сахар — 1/2 ч. л.,
сухой тимьян — 1/4 ч. л.,
красный виноградный уксус — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Лук очистите и нарежьте тонкими кольцами. Чеснок разотрите с солью. В сковороде растопите свиной жир и обжарьте в нем лук до золотистого цвета, добавьте чеснок, посыпьте мукой и еще немного обжарьте смесь. Залейте лук пивом и бульоном и проварите несколько минут. В соус положите рубленую зелень петрушки, лавровый лист, сахар и уксус. Потомите в течение 1 минуты и снимите сковороду с огня.

Полученным соусом залейте небольшие кусочки обжаренной в свином жире говядины и поставьте тушиться на медленный огонь в течение 1 часа. К готовой говядине в соусе можно подать в качестве гарнира отварной картофель.

СОУС «ВИННЫЙ»

Вам потребуется:

сливочное масло — 150 г,
растительное масло — 1 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
кальвадос — 20 мл,
томатная паста — 6 ст. л.,
желтки — 2 шт.,
соль — 1 ч. л.,
черный перец — 1/4 ч. л.,
лимонный сок — 1 ч. л.,
сливки — 2 ст. л.,
шампанское — 100 мл.

Способ приготовления.

В 1 ст. л. сливочного и 1 ст. л. растительного масла поджарьте муку до кремоватого цвета, разведите ее кальвадосом, добавьте томатную пасту и проварите в течение 1–2 минут. В соус добавьте сливки, дождитесь, пока он закипит, и снимите с плиты.

Оставшееся сливочное масло растопите. Желтки взбейте миксером вместе с солью и лимонным соком, поставьте на водяную баню и, все время помешивая, добавляйте по каплям растопленное сливочное масло. Снимите желтковую массу с водяной бани, добавьте в нее перец и шампанское, немного остудите и смешайте с томатным соусом.

Под таким соусом хорошо подавать жареную телячью грудинку. В качестве гарнира используйте макароны или салат из свежих овощей.

СОУС «А-ЛЯ ПАСТУШКА»

Вам потребуется:

лук-шалот — 2 шт.,
шампиньоны — 400 г,
растительное масло — 3 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
сухой тимьян — 1/4 ч. л.,
кукурузная мука — 1 ст. л.,
мясной бульон — 2 ст. л.,
сливки — 100 мл,
белый перец — 1/4 ч. л.,
петрушка — 1 пучок.

Способ приготовления.

Этот соус лучше подать со шницелями из телятины. У вас получится изысканный ужин, если вместе со шницелями под соусом вы подадите к столу белое вино, а в качестве гарнира используете зеленый горошек.

Лук-шалот очистите и порежьте кубиками. Грибы очистите и порежьте небольшими кусочками. Сковородку поставьте на плиту и разогрейте в ней 2 ст. л. растительного масла. В масле обжарьте лук-шалот (только не обжаривайте его слишком сильно, лук не следует подрумянивать, он должен приобрести прозрачность).

В сковороду положите грибы, соль, сухой тимьян и потушите на медленном огне несколько минут. Кукурузную муку разведите в чашке бульоном (прекрасно подойдет и бульон из кубиков), добавьте в смесь сливки, хорошо перемешайте и залейте этой смесью грибы. Закройте сковороду крышкой и потушите 5 минут. Петрушку вымойте, обсушите, мелко порубите. Снимите сковородку с соусом с плиты и добавьте в нее рубленую петрушку. Все хорошо перемешайте и горячим соусом полейте шницели.

АНГЛИЙСКИЙ СОУС «ЯБЛОЧКО»

Вам потребуется:

яблоки кислых сортов — 500 г,
сливочное масло — 1 ст. л.,

сахарная пудра — 1 ст. л.,
кипяченая вода — 200 мл,
молотая корица — 1/4 ч. л.,
готовая острая горчица — 1 ст. л.,
соль — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Это традиционный английский соус, который чаще всего готовится в особо торжественных случаях к жареной свинине (особенно если она жарится до образования хрустящей корочки) или к жареному целиком молочному поросенку. «Кислинка» яблок и острота горчицы придает этому соусу непередаваемый вкус.

Яблоки помойте, разрежьте пополам, удалите семенные коробочки, нарежьте кубиками. Кожуру очищать не нужно. Масло растопите в кастрюльке, добавьте сахарную пудру, как только сахар растворится, положите кубики яблок. Добавьте воду, корицу и соль. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте тушиться на медленном огне. Яблоки должны стать мягкими. Снимите соус с огня, немного остудите и протрите через сито. В соус добавьте готовую горчицу и все хорошо перемешайте. Соус остудите и подайте к жареной свинине в отдельном соуснике.

СОУС «ТРАДИЦИОННЫЙ»
Вам потребуется:
свежая мята — 3 веточки,
винный уксус — 1 ст. л.,
сахар — 1 ст. л.,
кипяток — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Этот соус издавна в Англии идет в качестве дополнения к жареной бараньей ноге. Готовить его просто, но в то же время он делает вкус мяса более нежным и пикантным.

Промойте и обсушите чистой салфеткой листики мяты. Мелко порубите их. Сахар залейте кипятком, добавьте в него измельченную мяту и винный уксус. После охлаждения соус готов к употреблению.

СОУС «ПОРТУГАЛЬСКИЙ»
Вам потребуется:
оливковое масло — 3 ст. л.,
помидоры — 3 шт.,
перец чили — 100 г,
болгарский перец — 1 шт.,
лук репчатый — 3 шт.,
чеснок — 1–2 зубчика,
кайеннский перец — 1/2 ч. л.,

сахар — 1 ч. л.,
петрушка — 1 пучок,
молотый кориандр — 1/4 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Этот соус особенно почитают в Португалии. Он получается очень острым и подается к жареному мясу в холодном виде. Соус можно хранить непродолжительное время в закрытой посуде в холодильнике (не более 3 суток).

Вымойте овощи. Помидоры очистите от кожицы и порежьте кубиками. Стручки перца освободите от семян и мелко порежьте. Лук и чеснок также очистите и порубите. Смешайте нарезанные овощи, посолите, посыпьте сахаром и кайеннским перцем и с помощью миксера измельчите до пюреобразного состояния. Петрушку промойте, обсушите, отделите листики от стебельков и порежьте очень мелко. В пюре из овощей добавьте оливковое масло, рубленую петрушку, молотый кориандр и все это еще раз хорошо перемешайте миксером.

СОУС «БАРБЕКЮ»
Вам потребуется:
мясной бульон (можно из кубика) — 400 мл,
томатный сок — 400 мл,
кетчуп острый — 4 ст. л.,
корень хрена — 1 шт.,
чеснок — 4 зубчика,
горчичные семена — 1 ст. л.,
соль — 1 ч. л.,
молотый кайеннский перец — 1/2 ч. л.,
молотый перец чили — 1 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.,
аджика — 1–2 ч. л.
Способ приготовления.

К нам этот соус пришел из США. Там его подают к говяжьему мясу, зажаренному на вертеле над древесными углями. Ваш шашлык будет чрезвычайно вкусным, если к нему подадите этот соус.

Приготовьте мясной бульон, можно сварить мясо, а можно приготовить бульон из кубиков. Если варите бульон из мяса, с него нужно обязательно снять жир. Бульон остудите.

Хрен очистите и натрите на терке. В бульон добавьте томатный сок, кетчуп и тертый хрен и все хорошенько перемешайте миксером. Чеснок очистите, мелко нарежьте и разотрите с солью. Добавьте в него горчицу, перец чили и кайеннский перец, а также сахар и все это перемешайте до

получения однородной массы. Смешайте вместе все ингредиенты соуса, добавьте аджику и поставьте соус в холодильник. Он должен постоять на холоде не менее суток, чтобы все вкусовые компоненты хорошо соединились друг с другом.

СОУС «МОЛЕ»

Вам потребуется:

чеснок — 4 зубчика,

имбирь — 1 ч. л.,

корица — 1/4 ч. л.,

гвоздика — 1/4 ч. л.,

молотые грецкие орехи — 4 ст. л.,

молотый перец чили — 1 ч. л.,

помидоры — 5 шт.,

вода — 1 стакан,

соль — 1 ч. л.,

растительное масло — 5 ст. л.

Способ приготовления.

Чеснок очистите от шелухи и пропустите через пресс или натрите на терке. Помидоры освободите от кожицы и натрите на терке. Смешайте чеснок, имбирь, корицу, гвоздику, молотые грецкие орехи, перец чили, оливковое масло и помидоры. Все хорошенько перемешайте, добавьте воду и поставьте на плиту. Как только соус закипит, убавьте огонь и проварите смесь на медленном огне 5–6 минут. Не забывайте все время помешивать.

Под таким соусом лучше подавать жареную свинину. В качестве гарнира подайте к мясу салат из свежих овощей.

СОУС «ПИКЕ»

Вам потребуется:

лук репчатый — 2 шт.,

сливочное масло — 1 ст. л.,

жир, оставшийся после жарки кролика, — 2 ст. л.,

кипяченая вода — 1/4 стакана,

водка — 2 ст. л.,

мука — 1 ст. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

семена кунжута — 1 ст. л.,

семена подсолнечника — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Такой соус лучше всего подойдет к жареному кролику.

Очистите лук от шелухи и мелко нашинкуйте его. На сковороде разогрейте сливочное масло и обжарьте в нем лук до золотистого цвета. Когда он станет прозрачным, посыпьте его мукой, хорошо перемешайте и еще немного подержите сковороду на плите. В отдельную посуду поместите жир, оставшийся от

жарки кролика, добавьте к нему воду, поставьте на огонь и прокипятите получившийся бульон в течение нескольких минут. Не забудьте посолить. Бульон процедите, добавьте его в жареный лук и еще немного потомите на огне. Влейте водку и перемешайте.

На сухой сковороде немного обжарьте семена кунжута и подсолнечника. Жареного кролика посыпьте обжаренными семечками и полейте готовым соусом. Поставьте кролика в духовку еще на 15 минут, а затем подавайте к столу.

СОУС ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ

Вам потребуется:

зеленый перец чили — 2 стручка,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
молотый имбирь — 1 ч. л.,
ананасовый сок — 4 ст. л.,
жженый сахар — 1 ст. л.,
растительное масло — 4 ст. л.
соль — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Таким соусом индонезийцы приправляют жареную говядину. Попробуйте и вы приготовить его и почувствуете божественный вкус этого блюда.

Вымытые стручки перца чили разрежьте вдоль и через надрез аккуратно удалите все семена. Перец нарежьте красивыми кружочками. Лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. В сковороде разогрейте растительное масло и спассеруйте в нем лук, чтобы он стал прозрачным, добавьте раздавленный чеснок, а потом — нашинкованный перец. Обжарьте смесь на несильном огне в течение 2 минут. Добавьте соль, молотый имбирь, сахар и ананасовый сок и при непрерывном помешивании потушите в течение 1 минуты. Горячим соусом залейте жареную говядину и подайте ее к столу как самостоятельное блюдо или с гарниром из отварного риса.

СОУС «ПО-МАДАГАСКАРСКИ»

Вам потребуется:

чеснок — 2 зубчика,
соль — 1/2 ч. л.,
мед — 1/2 ст. л.,
соевый соус — 1 ст. л.,
кунжутное масло — 1 ч. л.,
молотый черный перец — 1/4 ч. л.,
молотый тмин — 1/4 ч. л.,
молотый кориандр — 1/4 ч. л.,

молотые семена фенхеля — 1/4 ч. л.,
молотый мускатный орех — 1/4 ч. л,
жир, оставшийся от жарки мяса,
кипяченая вода — 1/4 ст.
Способ приготовления.

Жители острова Мадагаскар подают под таким соусом жареные свиные ребрышки, но его можно использовать и для жареного кролика, и для телячьих отбивных.

Чеснок очистите и пропустите через пресс для чеснока, смешайте с жидким медом и соевым соусом, добавьте кунжутное масло и все специи, посолите. Слейте жир, оставшийся после жарки мяса, разведите его кипяченой водой и поставьте на плиту. Прокипятите получившийся бульон и при необходимости процедите его. Смешайте бульон с остальными ингредиентами и еще разок доведите соус до кипения. Горячим соусом полейте жареное мясо и подайте к столу.

СОУС «ТОМАТНЫЙ ВКУС»
Вам потребуется:
репчатый лук — 2 шт.,
оливковое масло — 3 ст. л.,
семена фенхеля — 1/4 ч. л.,
рубленая зелень фенхеля — 1 ч. л.,
сухое белое вино — 1/2 стакана,
морская соль — 1 ч. л.,
молотый зеленый перец — 1/4 ч. л.,
сок 1 лимона,
томатная паста — 4 ст. л.
Способ приготовления.

Лук очистите и мелко порубите. В сотейнике разогрейте оливковое масло и обжарьте в нем лук до золотистого цвета. Добавьте в сковородку томатную пасту и обжаривайте, все время помешивая, в течение 1 минуты. Налейте в соус сухое вино, добавьте зеленый перец, семена фенхеля, лимонный сок, приправьте морской солью (если морской соли нет, можно использовать обыкновенную поваренную) и прокипятите содержимое на медленном огне 5 минут. Соус хорош для свиных отбивных. Лучше подавать его к столу горячим. Им поливают телячьи отбивные или шницели из говядины. К такому блюду хорош салат из свежей зелени.

СОУС «ДЛЯ ГУРМАНОВ»
Вам потребуется:
свежий имбирный корень — 1 шт.,
чеснок — 1–2 зубчика,
репчатый лук — 1 шт.,

зеленый стручковый горошек — 200 г,
сладкий болгарский перец желтого цвета — 1 шт.,
маленькие шампиньоны (или опята) — 200 г,
кунжутное масло — 1 ст. л.,
кокосовое молоко (можно консервированное) — 250 г,
красная паста кари — 2 ст. л.,
тростниковый сахар — 1 ч. л.,
зелень кориандра — 1 пучок,
соевый соус — 1/2 ч. л.,
жир, оставшийся от жарки мяса, — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Соус, приготовленный по данному рецепту, подается к жареному небольшими кусочками мясу — говядине или свинине. В качестве гарнира лучше всего отварной рис.

Очистите корень имбиря, лук и чеснок. Имбирь и чеснок нарежьте мелко-мелко, лук порубите на мелкие квадратики. Сладкий перец и стручковый горошек вымойте, у перца удалите семена и плодоножку и порежьте тонкими полосками. Стручковый горошек порежьте так же. Грибы очистите и нарежьте тонкими пластинками. Зелень промойте под проточной водой, обсушите ее чистой салфеткой и крупно порубите ножом.

В глубокую сковороду положите жир, оставшийся от жарки мяса, и обжарьте в нем лук, пока он не станет прозрачным, добавьте в сковороду чеснок и имбирь, затем стручковый горошек, перец и грибы, кунжутное масло и все хорошенько обжарьте. Огонь не должен быть слишком сильным.

Добавьте в сковороду кокосовое молоко и кари и доведите до кипения. Положите соль и сахар, а также соевый соус и в заключение — зелень.

Горячим соусом залейте жареное мясо.

СОУСЫ ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ

Мясо приобретет изысканный вкус, если перед термической обработкой его на некоторое время поместить в маринад. Потом мясо можно пожарить на шампурах над древесными углями костра (получится знаменитый шашлык), запечь его в духовом шкафу или просто поджарить на сковороде. Маринад не только придает мясу совершенно неповторимый вкус, но еще и ускоряет процесс приготовления блюда. Кроме того, мясо получается более нежным и сочным.

МАРИНАД «У КОСТРА»

Вам потребуется:
лимон — 1 шт.,
лук репчатый — 2 шт.,
базилик — 1 пучок,

черный перец — 12–15 горошин,
эстрагон — 3 веточки,
семена кориандра — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Лук очистите и порежьте тонкими кольцами. Зелень промойте под проточной водой, слегка обсушите и крупно порубите. Из лимона выжмите сок.

Мясо (лучше свинину) порежьте на небольшие кусочки (для шашлыка), полейте свежевыжатым соком лимона, добавьте к мясу зелень, черный перец, кориандр, все хорошо перемешайте и поставьте в холодное место для маринования на 3–4 часа. Шашлык жарьте над древесными углями. Вкус получается просто неземной!

МАРИНАД «ВОСТОЧНЫЙ»
Вам потребуется:
помидоры — 4–5 шт.,
красное вино — 150 мл,
лук репчатый — 2 шт.,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,
сушеные листики полыни — 1/4 ч. л.,
соль — 1 ч. л.
Способ приготовления.

Лук очистите от шелухи и нашинкуйте крупными кольцами. Помидоры разрежьте на 6–8 частей. Мясо (лучше жирную баранину) нарежьте небольшими кусочками для шашлыка, положите в кастрюлю, посолите, поперчите, добавьте лук, помидоры, полынь и залейте вином. Мясо должно мариноваться в таком соусе 4–5 часов. Потом шашлык жарят, как обычно.

МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА ИЗ ПЕЧЕНИ
Вам потребуется:
яйца — 2 шт.,
чеснок — 3 зубчика,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
перец душистый молотый — 1/4 ч. л.,
паприка слабожгучая молотая — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Печень, замаринованную в таком соусе, можно пожарить, как шашлык, — на шампурах над древесными углями. Она получается очень нежной на вкус и ароматной.

Яйца выпустите в кастрюльку и взбейте немного вилкой. Чеснок очистите и пропустите через пресс, добавьте его в яичную массу, а также перец и паприку и все хорошо перемешайте. Печень нарежьте небольшими кусочками, поместите ее в маринад и поставьте в холодильник. Через 1–2 часа печень готова к жарке

на шампурах.

МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА «ХЛЕБНЫЙ»

Вам потребуется:

хлеб черный типа «Бородинского» — 300 г,
лук репчатый — 2 шт.,
помидоры — 5 шт.,
перец черный молотый — 1/2 ч. л.,
паприка жгучая — 1/4 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
перец душистый молотый — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Мясо для шашлыка можно мариновать с применением обыкновенного черного хлеба. Мякоть черного хлеба отделите от корочки, нарежьте маленькими кусочками или просто разомните руками. Помидоры вымойте и крупно порежьте. Лук очистите и порежьте кружочками. Мясо нарежьте небольшими кусочками, уложите в кастрюлю, посолите и поперчите, добавьте нарезанные помидоры, хлеб и все хорошо перемешайте. Накройте крышкой и поставьте на холод на 4–5 часов. За это время нужно перемешать мясо в маринаде три-четыре раза.

МАРИНАД «ГОРДЫЙ ГОРЕЦ»

Вам потребуется:

оливковое масло — 8 ст. л.,
терпкое белое вино — 4 ст. л.,
лимонный сок — 4 ст. л.,
черный перец молотый — 1/2 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
рубленый свежий базилик — 1 ст. л.,
рубленый свежий тимьян — 1 ст. л.,
лавровый лист — 1 шт.,
сливы ткемаль — 6 шт.

Способ приготовления.

Таким маринадом лучше всего залить мясо молодого барашка, нарезанное на небольшие кусочки. Маринад придаст шашлыку необычный, своеобразный вкус.

Оливковое масло перемешайте с вином, добавьте лимонный сок и соль и еще раз перемешайте. Зелень базилика и тимьяна вымойте, обсушите кухонной салфеткой и порубите. Лавровый лист раскрошите на мелкие частицы. Положите лавровый лист и рубленую зелень в смесь растительного масла с вином и полейте маринадом кусочки баранины. Сливы ткемаль порежьте на небольшие кусочки и добавьте в маринад. Все перемешайте, поставьте на холод и выдержите мясо в маринаде 12 часов. Потом можно жарить его, как обыкновенный шашлык. Не забудьте,

надевая мясо на шампуры, между его кусочками накалывать и кусочки слив. В качестве гарнира к такому шашлыку подойдет отварной рис, приправленный ароматическими травами.

МАРИНАД С ТЕКИЛОЙ

Вам потребуется:

лимонный сок — 1/4 стакана,
текила — 2 ст. л.,
оливковое масло — 3 ст. л.,
базилик сушеный — 1/2 ч. л.,
кориандр (семена) — 1/2 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
уксус столовый — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Под таким маринадом лучше всего готовить свинину. Перед тем как погрузить ее в маринад, нарежьте ее небольшими кусочками.

Смешайте лимонный сок, текилу и уксус. В посуде с высоким горлышком миксером взбейте оливковое масло, затем тонкой струйкой влейте в масло подотовленную смесь. Продолжая перемешивать соус, добавьте кориандр и базилик. Маринадом залейте свинину на 4–5 часов, затем жарьте на сковороде.

МАРИНАД «ОСОБЫЙ ВКУС»

Вам потребуется:

шалфей — 1 пучок,
молотый белый перец — 1/4 ч. л.,
молотая гвоздика — 1/2 ч. л.
молотый душистый перец — 1/2 ч. л.,
молотый имбирь — 1/4 ч. л.,
чеснок — 3–4 зубчика,
тертая цедра 1 лимона,
сухое или полусухое белое вино — 1 стакан,
соль — 1 ч. л.,
оливковое масло — 4 ст. л.

Способ приготовления.

Выберите 3–4 веточки шалфея и отложите в сторону. От остальных веточек отделите листья и мелко порубите. Чеснок очистите и пропустите через пресс для чеснока. Все специи перемешайте с рублеными листиками шалфея и чесноком, добавьте мелко нарезанную цедру лимона.

Для жаркого возьмите телячью или говяжью вырезку и натрите кусок мяса смесью специй. Сухое вино перемешайте с оливковым маслом и залейте подготовленное мясо. Мясо следует выдержать в маринаде не менее 4–5 часов, обязательно в холодном месте. Вырезку зажарьте в духовке, время от времени

поливая мясо маринадом и выделившимся соком.

СОУС ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ «ЦАРСКИЙ»

Вам потребуется:

яйца — 2 шт.,

мука — 2 ст. л.,

рубленая зелень петрушки — 3 ст. л.,

рубленая зелень шнитт-лука — 3 ст. л.,

растертый сухой майоран — 1 ст. л.,

очищенные лесные орехи — 2 ст. л.,

молотый душистый перец — 1/4 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

В таком соусе хорошо мариновать отбивные из свинины и телятины. Нарезанные котлеты выдержите в соусе 2 часа, а потом обжарьте их на сковороде. Он придает мясу нежный, необычный вкус.

Яйца выпустите в миску, посолите и размешайте с помощью миксера, добавьте перец и соль. Петрушку и шнитт-лук хорошенько помойте, обсушите и мелко порубите. Смешайте рубленую зелень, майоран и со взбитыми яйцами. Лесные орехи измельчите и также добавьте в соус.

К приготовленным по такому рецепту отбивным в качестве гарнира хорошо подойдет картофель, запеченный с сыром.

СОУСЫ ДЛЯ МЯСА В ГРИЛЕ

Знаете ли вы, что в гриле можно готовить не только птицу? Очень вкусная получается в гриле говядина, телятина, свинина, мясо кролика, баранина, печень, почки и т. д., и все это будет вкусным вдвойне, если вы используете соусы, приготовленные по нашим рецептам.

СОУС С ПРЯНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Вам потребуется:

растительное масло — 2 ст. л.,

перец миньонет (смесь из молотого черного и белого перца) — 1/2 ч. л.,

зелень петрушки — 1 пучок,

укроп — 1 пучок,

шнитт-лук — 1 пучок,

тимьян — 5–7 веточек,

базилик — 7 веточек,

сливочное масло — 80 г,

панировочные сухари — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Под таким соусом можно приготовить в гриле любое мясо — говядину, телятину, свинину. Главное, чтобы это была отборная

вырезка, не имеющая жира.

Начните с соуса для маринада. Растительное масло смешайте с перцем и солью и натрите вырезку этой смесью. Поставьте мясо в гриль, а тем временем приготовьте соус.

Хорошенько вымойте зелень в проточной воде, обсушите ее кухонной салфеткой и мелко порубите. Размягченое сливочное масло взбейте миксером, добавьте в него рубленую зелень и панировочные сухари и опять хорошо перемешайте. Когда до окончания приготовления мяса останется 15 минут, вытащите решетку с вырезкой и выложите поверх мяса ровным слоем зелень с маслом. В качестве гарнира хорошо подать грибы, жаренные с таким же зеленым соусом, который использовался для мяса в гриле.

СОУС ДЛЯ КРОЛИКА В ГРИЛЕ

Вам потребуется:

чеснок — 2 зубчика,
перец чили — 1/2 стручка,
розмарин — 1 веточка,
оливковое масло — 100 г,
соль — 1/2 ч. л.,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,
сухое белое вино — 100 мл.

Способ приготовления.

Приготовьте маринад: очистите чеснок и крупно его порубите. Острый перец чили освободите от семян и мелко нарежьте. Розмарин тоже мелко порубите ножом. В оливковое масло влейте сухое вино, положите чеснок, розмарин, перец чили, соль, черный молотый перец и все перемешайте. Кролика разрубите на порционные куски и замочите в маринаде на 12 часов, держите в холодном месте. Наденьте кусочки мяса на шпажки, поместите в гриль и обжарьте, время от времени поливая остатками маринада. Подавать к столу хорошо с отварными овощами и сухим белым вином.

СОУС ДЛЯ БАРАНЬЕЙ НОГИ

Вам потребуется:

чеснок — 2 зубчика,
сухари панировочные — 200 г,
зелень петрушки — 1 пучок,
черный молотый перец — на кончике ножа,
оливковое масло — 10 ст. л.,
соль — 1 ч. л.,
мята — 4 листика.

Способ приготовления.

Чеснок очистите, крупно порубите и разотрите с солью.

Смешайте его с панировочными сухарями и перцем. Зелень петрушки и листики мяты вымойте и мелко порубите. Добавьте рубленую зелень в толченые сухари с чесноком. В эту массу влейте такое количество оливкового масла, чтобы получилась однородная по своему составу кашица.

Баранью ногу обмажьте оставшимся оливковым маслом, положите на решетку гриля и обмажьте со всех сторон получившейся однородной массой. Кладите баранину в гриль и жарьте до готовности, время от времени поливая горячей водой.

СОУС «НОРВЕЖСКИЙ»

Вам потребуется:

сливочное масло — 50 г,
растительное масло — 4 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
горячий мясной бульон — 1/2 л.,
жирные сливки — 200 г,
соевый соус — 1 ч. л.,
смородиновое желе — 1 ст. л.,
козий сыр — 50 г,
барбарис — 1/2 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

В кастрюльке разогрейте сливочное масло, добавьте к нему растительное, положите муку и слегка все обжарьте. Постепенно, небольшими порциями подливайте горячий мясной бульон, все время размешивая соус ложкой. Проварите соус в течение 1 минутки. Добавьте сливки, соевый соус, молотый барбарис, смородиновое желе, все хорошо размешайте и проварите на медленном огне 5 минут. Тем временем сыр порежьте на небольшие квадратики. Снимите с огня и положите в соус кусочки сыра. Помешивайте соус до тех пор, пока сыр не растворится.

Этим соусом полейте филе говядины, жаренное в гриле. Чтобы мясо было нежнее, перед тем как положить на решетку гриля, нужно обмазать филе готовой горчицей, а при жарке поливать выделяющимся соком и горячей водой.

СОУСЫ ДЛЯ КОТЛЕТ, ТЕФТЕЛЕЙ, ПЕЛЬМЕНЕЙ, РУЛЕТОВ

Какие котлеты или тефтели бывают без соусов? А разве мясные рулеты или пельмени можно представить без специально приготовленных к этому случаю соусов? Да и зразы, и голубцы станут еще вкуснее, если с ними подать вкусные и необычные соусы. В этом небольшом разделе представлены различные виды соусов, просто замечательно сочетающихся с этими блюдами.

ЛУКОВЫЙ СОУС ДЛЯ КОТЛЕТ И ТЕФТЕЛЕЙ

Вам потребуется:
сливочное масло — 2 ст. л.,
репчатый лук — 2 шт.,
мука — 2 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
говяжий бульон из кубика — 1/2 стакана,
сметана — 2 ст. л.,
душистый молотый перец — на кончике ножа,
кориандр — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Очистите лук и мелко порубите. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте на нем лук до золотистого цвета. Посыпьте жареный лук мукой и немного обжарьте. Помешивая смесь лука с мукой, влейте бульон, приготовленный из кубика. Следите за тем, чтобы в соусе не образовалось комочков. Добавьте сметану, соль и специи. Всю массу проварите несколько минут, постоянно помешивая. Если образовались комочки, соус нужно пропустить через ситечко. Его хорошо подавать с тефтелями и котлетами. В качестве гарнира можно использовать отварной картофель.

СОУС «ГОРЧИЧНЫЙ»
Вам потребуется:
мука — 2 ст. л.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
бульон мясной — 1 стакан,
сметана — 2 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
горчица — 1 ст. л.,
уксус столовый — 1/2 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.
Способ приготовления.

Соус подойдет в котлетам из фарша или печени, голубцам и тефтелям, а также к мясу, приготовленному на пару.

Сливочное масло растопите на сковороде и добавьте муку. Помешивая, прожарьте, пока мука не приобретет приятный кремовый оттенок. Не прекращая помешивать, добавьте небольшими порциями бульон (можно из кубика). На медленном огне проварите соус в течение 5–8 минут, не забывая время от времени помешивать. Добавьте в соус сметану, уксус, сахар, готовую горчицу и все тщательно перемешайте. Снимите с огня и охладите. Соусом можно полить котлеты перед подачей к столу, а можно подать его в отдельном соуснике.

СОУС «ГРИБНОЙ»
Вам потребуется:

шампиньоны — 200 г,
сливочное масло — 2 ст. л.,
лук репчатый — 1 шт.,
мука — 2 ст. л.,
бульон — 1 стакан,
сметана — 2 ст. л.,
сладкий болгарский перец — 1/2 шт.,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.,
петрушка — 1 пучок.

Способ приготовления.

Шампиньоны почистите, промойте и нарежьте тоненькими пластинками. Лук очистите и мелко нарежьте. В сковороде растопите сливочное масло, обжарьте на нем лук, пока он не станет мягким и прозрачным. Добавьте шампиньоны и тушите 7 минут. Грибы и лук посыпьте мукой, хорошо перемешайте и обжарьте в течение 1 минуты. Все время помешивая, постепенно влейте в соус бульон. Прокипятите в течение 1 минуты, добавьте мелко нарезанный болгарский перец, сметану, соль, черный молотый перец, накройте соус крышкой и дайте покипеть на медленном огне 2 минуты. Снимите посуду с огня и добавьте крупно нарезанную петрушку.

Этот соус хорош с тефтелями, приготовленными на пару. Им нужно полить тефтели перед подачей к столу. Можно поступить и по-другому: положить в горячий соус уже готовые тефтели и поставить кастрюльку на медленный огонь, чтобы они в течение 5 минут прогрелись в нем.

СОУС ИЗ ЙОГУРТА

Вам потребуется:

красный перец чили — 1 стручок,
зеленый перец чили — 1 стручок,
красный болгарский перец — 1/2 стручка,
свежий огурец — 1/2 шт.,
укроп — 1/2 пучка,
йогурт — 400 г,
соль — 0,5–1 ч. л.

Способ приготовления.

К тефтелям из молотого говяжьего мяса и риса, сваренным на пару, можно приготовить следующий соус. Он больше напоминает салат из свежих овощей, но отличается тем, что имеет более жидкую консистенцию. Его подают в отдельном соуснике, а во время еды поливают им тефтели.

Удалите из перца чили и красного болгарского перца семена и плодоножки, нарежьте на мелкие кубики. Огурец вымойте и тоже мелко-мелко нарежьте. Укроп вымойте под проточной

водой, встряхните его, обсушите кухонной салфеткой и мелко порежьте.

Йогурт взбейте миксером до получения обильной пены, залейте овощи, все тщательно перемешайте и посолите по вкусу. Не забудьте добавить рубленый укроп.

СОУС «КРАСНОЕ МОРЕ»

Вам потребуется:

помидоры — 2 шт.,
лук-шалот — 2 шт.,
острый кетчуп — 4 ст. л.,
томатное пюре — 1 ч. л.,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.,
растительное масло — 2 ст. л.,
тимьян — 2 веточки.

Способ приготовления.

Томатный соус подойдет к тефтелям или котлетам, приготовленным на пару. Хорош он будет и для печеночного паштета.

С помидоров снимите кожицу, окунув их на минутку в кипяток. Разрежьте их пополам, удалите семена, а мякоть нарежьте кубиками. Лук-шалот очистите от шелухи, мелко нарежьте его и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. В сковороду положите кубики помидоров, потушите, время от времени помешивая, пока вся жидкость не испарится. Добавьте кетчуп и томатное пюре. Соус приправьте кайеннским перцем и солью. Положите крупно порубленные листья тимьяна. Соус подается в горячем виде.

СОУС «ДОМАШНИЙ»

Вам потребуется:

томатный сок — 3 л,
чеснок — 1 головка,
лук репчатый — 3 шт.,
перец сладкий — 2 стручка,
перец чили — 3 стручка,
сухая горчица — 1 ст. л.,
имбирь — 1/4 ч. л.,
мускатный орех — 1/4 ч. л.,
сахар — 2 ст. л.,
соль — 2 ч. л.,
уксус столовый — 2 ч. л.,
лавровый лист — 3 шт.,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,
душистый молотый перец — 1/2 ч. л.,
корица — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Соус хорош тем, что его можно заготовить впрок и хранить в холодильнике в стеклянной банке, плотно закрытой крышкой, достаточно продолжительное время. Подавать соус хорошо к пельменям, котлетам, мясным рулетам.

Томатный сок поместите в посуду с широким дном, которую поставьте на медленный огонь, не закрывая крышкой. Варите около 1 часа, не забывая время от времени помешивать. Сок должен увариться наполовину и стать густым.

Репчатый лук очистите, пропустите через мясорубку или мелко порубите, а потом миксером превратите в пюре. Лук положите в томатный сок и варите еще 15 минут. Перец вымойте, удалите семена и плодоножки и мелко-мелко порежьте. Добавьте перец в соус. Через 10 минут положите в соус все специи, лавровый лист, тертый чеснок, уксус, сахар и соль. Поварите еще 5 минут и снимите с плиты. Немного охладите и пропустите его через сито. Соус подавайте к столу в охлажденном виде.

СОУС «БАБУШКИНА ГОРДОСТЬ»

Вам потребуется:

сливочное масло — 1 ст. л.,
растительное масло — 1 ст. л.,
лук репчатый — 1 шт.,
морковь — 1 шт.,
томат-пюре — 3 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
овощной бульон — 1/3 ст.,
перец черный молотый — 1/2 ч. л.,
кориандр молотый — 1/4 ч. л.,
зелень укропа — 1/2 пучка,
зелень петрушки — 1/2 пучка,
соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Соус легко готовится, он замечательно подходит к котлетам из говядины или тефтелям. В качестве гарнира лучше подавать отварной картофель или картофельное пюре.

Очистите морковь и лук. Лук мелко порубите, а морковь натрите на мелкой терке. В сковороде растопите сливочное масло, добавьте к нему растительное масло и обжарьте лук до прозрачности. Положите в сковородку тертую морковь и немного потушите. Посыпьте все мукой и обжарьте, чтобы мука приобрела кремовый оттенок. Добавьте томат-пюре и все хорошенько перемешайте. В сковородку понемногу влейте овощной бульон, не забывая все время помешивать, чтобы не образовалось комочков. Зелень промойте, обсушите, крупно порубите. В соус положите

специи, посолите, добавьте рубленую зелень и снимите с плиты. Котлеты подавайте под горячим соусом.

СОУС «ВЕНЕЦИЯ»

Вам потребуется:

оливковое масло — 3 ст. л.,
зелень петрушки — 1 пучок,
сухое белое вино — 150 мл,
соль — 1/2 ч. л.,
белый перец — 1/4 ч. л.,
лук репчатый — 3 шт.,
сливочное масло — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Соус «Венеция» подается к печеночному паштету. Но можно поступить и по-другому. Приготовьте соус, положите в него сырую печень, порезанную на тонкие ломтики и слегка отбитую, и потушите в нем печень до готовности. В любом случае получится замечательно и вкусно.

Лук очистите от шелухи и порежьте тонкими колечками. В сковороде разогрейте растительное масло и положите лук, немного потушите его, чтобы он не поджарился, а стал прозрачным. Зелень петрушки промойте, обсушите и крупно порубите, добавьте ее к луку. Все время помешивая, постепенно влейте в лук белое вино. Сделайте огонь сильнее и дождитесь, чтобы вино закипело. Посолите соус, поперчите его, добавьте сливочное масло. Если соус готовится для печеночного паштета, подержите его на огне 5 минут, время от времени помешивая. Если собираетесь тушить в нем сырую печень, положите ее в соус, как только он закипит.

В качестве гарнира хорошо подавать консервированную кукурузу или кукурузную кашу.

СОУС «РЕЙНСКИЙ»

Вам потребуется:

сливочное масло — 2 ст. л.,
мука — 3 ст. л.,
горячий мясной бульон — 350 мл,
белое вино — 100 мл,
каперсы — 2 ст. л.,
яичный желток — 1 шт.,
соль — 1/2 ч. л.,
лимонный сок — 1 ч. л.,
сливки жирные — 4 ст. л.

Способ приготовления.

Этот соус хорош тем, что его можно подать к тефтелям или котлетам, а также приготовить прямо в нем зразы из говяжьего и

свиного фарша, белого хлеба и яйца.

Для соуса: растопите в сковороде сливочное масло, посыпьте его мукой и, помешивая, слегка подрумяньте ее. Небольшими порциями влейте в муку горячий бульон. Дайте соусу закипеть, уменьшите огонь и поварите 2–3 минуты. В соус добавьте белое вино, соль, лимонный сок и каперсы. Соус готов. Если собираетесь приготовить зразы прямо в соусе, сформируйте из фарша шарики величиной с грецкий орех и проварите их в нем на медленном огне в течение 15 минут.

КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС ДЛЯ ТЕФТЕЛЕЙ

Вам потребуется:

сливочное масло — 2 ст. л.,
лук репчатый — 2 шт.,
мясной бульон — 200 г,
виноградный уксус — 50 мл,
лимоны — 2 шт.,
сахар — 100 г,
молотая гвоздика — 1/4 ч. л.,
молотая корица — 1/4 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Кисло-сладкий соус замечательно подойдет к тефтелям из баранины.

В сливочном масле обжарьте мелко нарезанный лук. В лук добавьте горячий мясной бульон, виноградный уксус, сахар и соль. Из лимонов выжмите сок и также добавьте его к соусу. Немного поварите, потом положите молотую корицу и гвоздику, доведите до кипения и проварите в течение 10 минут.

Поместите в него готовые мясные тефтели из баранины и в течение 5 минут нагревайте на медленном огне. Лучше всего тефтели под этим соусом сочетаются с рассыпчатым отварным рисом.

Как вы сами смогли убедиться, чтобы мясное блюдо получилось вкусным, ароматным, аппетитным, без соусов не обойтись. Список разновидностей соусов для мяса можно продолжить до бесконечности. К тому же каждая хозяйка наверняка имеет только свой «фирменный» соус, который придает ее блюду неповторимый вкус. На основе предложенных нами вариантов вы можете «сочинить» свой, заменив одни специи на другие или изменив пропорции по своему вкусу. Надеемся, наши рецепты сослужат вам хорошую службу.

Глава II НА РЫБАЛКУ К СОУСНОЙ РЕКЕ

В главе даются рецепты соусов для рыбы. С ними можно ее подавать, готовить, а также замачивать или мариновать.

Невозможно представить себе, чтобы в наше меню не входила рыба, будь то речная или морская рыба, либо так называемые морепродукты. Блюда из этого богатства разнообразят наш стол, дают необходимые для жизни минеральные вещества. Рыба — это не только полезный, но и очень вкусный продукт. Но она станет еще вкуснее, если подать ее под тем или иным специфическим соусом. В соусах к рыбе широко используются ароматические травы и различные специи, однако приправы подбирают так, чтобы они только подчеркивали, а не заглушали нежный вкус рыбы.

Некоторые соусы варят на плите, для приготовления других необходим миксер для взбивания и смешивания необходимых компонентов.

СОУСЫ ДЛЯ ОТВАРНОЙ И ТУШЕНОЙ РЫБЫ

Отварная и тушеная рыба пользуется особой популярностью. И если подать ее под изысканным соусом, блюдо станет вкуснее вдвойне.

Когда готовите рыбу, вы обязательно следите за тем, чтобы она не была переварена. Иначе она распадется на кусочки, и вместо аппетитных порций или филе у вас получится нечто совершенно бесформенное. Поэтому не отлучайтесь из кухни, когда отвариваете или тушите рыбу.

При приготовлении соусов для отварной рыбы часто используют лук, морковь, корень петрушки или сельдерея. Все овощи практически всегда подвергают тепловой обработке. При этом нужно следить, чтобы овощи были не обжарены, а потушены. Обжаривая лук для соусов, следите за тем, чтобы он не приобретал золотистый оттенок, как только лук становится прозрачным и мягким — он готов. В соусах для отварной рыбы часто в качестве важного компонента выступает зелень петрушки. Она замечательно сочетается с рыбой и придает блюду пикантный вкус.

СОУС ЯИЧНО-ЛИМОННЫЙ

Вам потребуется:
яйцо — 3 шт.,
сливочное масло — 150 г,
петрушка — 1/2 пучка,
кервель — 1/2 пучка,
лимон — 1/2 шт.,

перец белый — 1/4 ч. л.,
сыр пармезан — 70 г.
Способ приготовления.

Этот соус хорош для отварной рыбы или приготовленной на пару.

Яйца сварите вкрутую, быстро охладите их холодной водой, очистите скорлупу и мелко порубите или разомните вилкой. Сыр натрите на терке. Зелень петрушки и кервеля вымойте, мелко порубите. Сливочное масло разогрейте на огне, снимите кастрюлю с маслом с плиты. Положите в масло рубленые яйца и тертый сыр, а также рубленую зелень. Лимон ошпарьте горячей водой, очистите, лимонную цедру мелко порежьте, а из мякоти выжмите сок. Сок вылейте в соус, туда же добавьте мелко порезанную цедру. Приправьте соус белым перцем. Полейте соусом отварную рыбу, украсить ее можно кружочками лимона.

СОУС «РУССКИЙ»

Вам потребуется:
белые грибы или шампиньоны — 200 г,
рыбный бульон — 2 стакана,
морковь — 1 шт.,
корень петрушки — 1 шт.,
соленые огурцы — 2 шт.,
неострый кетчуп — 4 ст. л.,
каперсы — 2 ст. л.,
лимон — 1/2 шт.,
оливки — 20 шт.
Способ приготовления.

Корень петрушки и морковь очистите, порежьте соломкой. Грибы очистите, порежьте тонкими ломтиками. Налейте в кастрюлю рыбный бульон, поставьте на огонь и дайте закипеть. В бульон положите нарезанные грибы и отварите в течение 15 минут, потом шумовкой выньте их из него. В этот же бульон опустите нарезанные морковь и петрушку и проварите, пока овощи не станут мягкими, потом аккуратно выньте их шумовкой из бульона. Огурцы порежьте очень мелкими кубиками.

Смешайте отваренные грибы, морковь, петрушку, порезанные огурцы, каперсы, грибы, добавьте в смесь кетчуп и процеженный рыбный бульон. Половину лимона разрежьте пополам и выжмите из 1/4 лимона сок. Добавьте его в соус. Положите в соус также сахар, соль, перец и поставьте на плиту, чтобы он подогрелся. Доведите почти до кипения, но не кипятите.

Полученным соусом полейте отварную щуку или судака. Сверху выложите оставшийся лимон, порезанный на ломтики, и маслины.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Вам потребуется:

морковь — 1 шт.,
корень петрушки — 1/2 шт.,
корень сельдерея — 1/2 шт.,
лук репчатый — 2 шт.,
томатная паста — 100 г,
лавровый лист — 2 шт.,
растительное масло — 2 ст. л.,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,
рыбный бульон — 1 стакана,
уксус столовый — 2 ст. л.,
лимонный сок — 2 ст. л.,
зелень петрушки — 1/2 пучка,
укроп — 1/2 пучка.

Способ приготовления.

Лучше всего в таком соусе тушить ставриду или тунца. Рыбу нужно предварительно разделать на филе и порезать на порционные куски.

Лук очистите, мелко порубите. Коренья очистите и порежьте соломкой. В сковороду налейте растительное масло, поставьте ее на огонь и положите в нее лук и нарезанные коренья, потушите все вместе приблизительно 5 минут, затем добавьте томатную пасту и рыбный бульон. Все хорошенько перемешайте и прокипятите 5 минут. Добавьте все специи, необходимые по рецепту, влейте уксус и лимонный сок. Петрушку и укроп вымойте, мелко порубите и положите в соус. Полученным соусом залейте подготовленные к тушению куски рыбы и поставьте на медленный огонь. Готовую тушеную рыбу можно посыпать свежей рубленой зеленью.

СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ

Вам потребуется:

готовый майонез — 200 г,
яблочное пюре (можно консервированное) — 200 г,
хрен — 1 корень,
яблочный уксус — 1 ст. л.,
перец белый молотый — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Этот соус имеет замечательный кисло-сладкий вкус, который хорошо подходит к любой рыбе — тушеной, отварной или жареной. Но лучше всего его подать к горячему рыбному блюду.

Для приготовления соуса майонез смешайте с яблочным уксусом и, взбивая миксером, понемногу добавляйте яблочное пюре. Не забудьте добавить белый перец. Корень хрена очистите,

натрите на мелкой терке, залейте кипятком, а через минутку слейте воду и положите хрен в соус. Все тщательно перемешайте. Соус должен постоять в холодильнике несколько часов, чтобы приобрести нужный вкус. Подавать лучше в отдельном соуснике. На гарнир к рыбе под соусом подайте печеные яблоки.

СОУС «АВСТРИЙСКИЙ»

Вам потребуется:

вода — 200 мл,
уксус столовый — 1 ч. л.,
лавровый лист — 1 шт.,
ягода можжевельника — 1 шт.,
перец черный — 2 горошины,
соль — 1/4 ч. л.,
лук репчатый — 1 шт.,
морковь — 1 шт.,
лук-порей — 4–5 стеблей,
сметана — 1/2 стакана,
мука — 2 ст. л.,
сливочное масло — 3 ст. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
укроп — 3 веточки,
кервель — 3 веточки.

Способ приготовления.

Воду налейте в маленькую кастрюльку, добавьте в нее столовый уксус, лавровый лист, горошины черного перца, соль, ягоду можжевельника и все это прокипятите.

Репчатый лук очистите и порежьте тонкими кольцами. Морковь очистите и порежьте соломкой. Лук-порей вымойте, осушите и порежьте колечками. В сковороде растопите сливочное масло, положите в него репчатый лук, обжарьте пока он не станет прозрачным, добавьте морковь и лук-порей и потушите на слабом огне 3 минуты. Влейте готовый процеженный маринад, оставив приблизительно 3 ст. л. жидкости, сделайте огонь сильнее и продолжайте тушить овощи в течение 5 минут.

Муку разведите холодным маринадом, чтобы не было комочков, и струйкой влейте эту смесь в кипящий соус. Добавьте сметану, уменьшите огонь и подержите соус на огне еще минуту. Соус должен загустеть, но не следует его долго кипятить. Положите в него сахар, соль, перец, лимонный сок. Кервель и укроп вымойте, обсушите кухонной салфеткой и мелко порубите. Положите рубленую зелень. Готовый соус снимите с плиты и остудите.

Холодным соусом полейте холодную отварную рыбу. К нему больше подойдет не морская, а речная рыба.

СОУС «ГОРЧИЧНЫЙ»

Вам потребуется:

сливочное масло — 150 г,

кипяченая вода — 2 ст. л.,

яичный желток — 2 шт.,

лимонный сок — 3 ст. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

готовая острая горчица — 2 ст. л.,

эстрагон — 2 веточки,

белый перец — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Горчичный соус хорош для любой отварной рыбы. Его нежная консистенция и потрясающий вкус завоевали симпатии многих гурманов.

Отделите от куска сливочного масла 1 ст. л., а остальное масло положите в морозильник — оно понадобится вам охлажденным. 1 ст. л. масла растопите в маленькой сковороде на плите. Следите за тем, чтобы масло не начало пениться. Добавьте в него кипяченую воду и все тщательно перемешайте, чтобы состав был одинаковой консистенции.

Сковороду снимите с плиты и добавьте, продолжая взбивать смесь, сырые яичные желтки. Взбивать следует до тех пор, пока у вас не получится пышная масса. После этого снова поставьте соус на медленный огонь и, взбивая, добавляйте маленькими кусочками охлажденное сливочное масло. Следите за тем, чтобы огонь на плите был небольшим, иначе желтки в соусе могут свернуться. В результате должна получиться пышная смесь. Снимите соус с плиты. Добавьте в него лимонный сок, белый перец, соль и готовую горчицу, все хорошо перемешайте, чтобы получилась однородная масса.

Отварную рыбу выложите на тарелку, рядом положите небольшое количество соуса. Эстрагон вымойте и мелко порубите. Посыпьте рыбу рубленым эстрагоном. В качестве гарнира можно подать фаршированные яйца и отварные овощи.

ТУШЕННАЯ В ПРЯНОМ СОУСЕ ФОРЕЛЬ

Вам потребуется:

филе форели — 1 кг,

голова, плавники, кости форели, оставшиеся после разделки рыбы,

морковь — 1 шт.,

лук-порей — 2–3 стебля,

лук репчатый — 1 шт.,

сухое белое вино — 200 мл,
петрушка — 3–4 веточки,
кресс-салат — 3–4 веточки,
молотая гвоздика — 1/4 ч. л.,
молотый черный перец — 1/4 ч. л.,
лавровый лист — 1 шт.,
сливочное масло — 50 г,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Из плавников, костей и головы форели сварите бульон, использовав для этого 150 мл воды и 100 мл сухого вина. Положите в бульон лавровый лист. Бульон процедите. Морковь очистите и порежьте тонкой соломкой. Лук очистите и также нарежьте соломкой. Лук-порей вымойте и порежьте колечками. Положите овощи в бульон и проварите на небольшом огне в течение 5 минут. Положите туда же рубленую зелень петрушки и кресс-салата (несколько листиков петрушки и кресс-салата оставьте), гвоздику, молотый черный перец и влейте оставшееся вино, дайте закипеть. В соус выложите филе форели и варите на медленном огне 5 минут. При этом необходимо следить, чтобы соус не кипел, иначе филе форели тут же потеряет форму.

Готовую форель выньте из соуса, выложите на тарелку и поместите в теплую духовку, чтобы рыба не остыла за время приготовления соуса.

Тем временем соус уварите, пока он не уменьшится в объеме в два раза. Снимите его с плиты, немного остудите и положите в него охлажденое сливочное масло. Взбивайте миксером, пока соус не станет густым. Крупно порежьте оставшиеся листики петрушки и кресс-салата и положите в соус. Полейте форель и подайте к столу. Можно также подать его в отдельном соуснике. На гарнир хорош молодой картофель в сливочном масле с рубленой зеленью.

СОУС «ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС»
Вам потребуется:
сливки — 150 мл,
свежая брусника — 200 г,
хрен — 50 г,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Этот соус приготовить несложно. Он несколько необычен и способен прекрасно подчеркнуть вкус вареной рыбы. Лучше всего рыбу приготовить на пару в пароварке. Ее нужно предварительно сбрызнуть лимонным соком, поперчить белым перцем и посолить. Не переваривайте рыбу — филе должно остаться целым.

Сливки охладите, а потом миксером взбейте в крутую пену. Корень хрена очистите, натрите на терке и добавьте в сливки. Все перемешайте. Бруснику переберите, вымойте, обсушите и ложкой аккуратно смешайте с соусом. Не забудьте посолить. Подайте в отдельном соуснике. Хорошо под таким соусом подавать не только отварную, но и копченую рыбу.

СОУС «ЛИМОННЫЙ»

Вам потребуется:

сметана — 100 г,

лимон — 1 шт.,

сливки — 100 мл,

сахар — 1 ст. л.,

соль — 1/4 ч. л.,

черный молотый перец — 1/4 ч. л.,

сыр — 50 г,

петрушка — 1/2 пучка.

Способ приготовления.

Соус хорош для отварной рыбы. Рыбу (например, лосося) нужно предварительно освободить от костей и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности. Потом филе выньте из бульона, остудите, положите сверху немного тертого сыра, смешанного с порубленной петрушкой, и сверните рулетиками. Можно просто положить порционные куски отварной рыбы на тарелку и залить соусом.

Для соуса: сливки охладите, а потом взбейте миксером в крепкую пену. Не переставая взбивать, добавьте в них сметану и сахар. Не забудьте также посолить и поперчить соус. Сыр натрите на мелкой терке и также положите в соус. Лимон ошпарьте кипятком и мелко порежьте вместе с кожицей, не забывая выбрать косточки, и добавьте в соус. Петрушку вымойте, мелко порубите и посыпьте ею отварную рыбу. Соусом залейте рыбные рулетики. Подайте рыбу под соусом в качестве основного блюда или как закуску.

СОУС ПО ФРАНЦУЗСКОМУ РЕЦЕПТУ

Вам потребуется:

майонез — 3 ст. л.,

сметана — 10 ст. л.,

яйцо — 1 шт.,

горчица — 1 ч. л.,

петрушка — 1/2 пучка,

зеленый лук — 1/2 пучка,

укроп — 1/2 пучка,

кресс-салат — 1–2 веточки,

соль — 1/2 ч. л.,

сахар — 1/2 ч. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.
Способ приготовления.

Данный зеленый соус хорош для отварной рыбы. Только не нужно заливать им горячую рыбу. Дождитесь, пока она остынет, и потом залейте ее соусом.

Всю зелень тщательно вымойте, обсушите кухонной салфеткой и мелко порубите. Майонез в миксере смешайте со сметаной, добавьте рубленую зелень, горчицу, соль и сахар. Яйцо сварите вкрутую, очистите и мелко порубите, добавьте в соус. Влейте туда же лимонный сок, все еще раз хорошо размешайте миксером и залейте отварную рыбу. Не подавайте рыбу к столу тотчас же. Лучше дайте ей постоять с часок, чтобы она под соусом стала вкуснее.

СОУС «ОСТРЫЙ»
Вам потребуется:
майонез — 100 г,
йогурт — 150 г,
кетчуп острый — 3 ст. л.,
томатная паста — 3 ст. л.,
корень хрена — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
соль — 1/2 ч. л.,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.,
паприка среднежгучая — 1/4 ч. л.,
молотый черный перец — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Такой соус можно подать к отварной рыбе. Рыба под таким соусом окажется довольно острой закуской. В качестве гарнира лучше использовать отварные овощи, не приправляя их отдельно соусом или специями.

В миксере смешайте йогурт и майонез. Добавьте в смесь томатную пасту и кетчуп. Хрен очистите и натрите на мелкой терке, добавьте туда же. Чеснок очистите, измельчите, положите в соус, приправьте паприкой, черным и каеннским перцем, еще все хорошенько перемешайте. Можно подавать в соуснике отдельно, а можно полить им куски отварной рыбы и в таком виде подать к столу.

СОУСЫ ДЛЯ ЖАРЕНОЙ РЫБЫ

Рыбу можно и пожарить. Жареная рыба очень вкусна уже сама по себе, но если вы подадите ее под соусом, блюдо будет еще лучше.

В соусах к жареной рыбе используются самые разнообразные овощи. Специи придают им желаемый вкус и аромат. Чаще всего

жареную рыбу под соусом подают к столу в горячем виде и лишь иногда перед подачей к столу охлаждают ее. Обязательно используется пряная зелень, которая только подчеркивает нежный вкус рыбы. В качестве компонентов идут — сухое вино, майонез, растительное масло, яичные желтки, овощное пюре.

СОУС «ОСОБЫЙ»

Вам потребуется:

масло, оставшееся после жарения рыбы, — 2 ст. л.,
мед — 2 ст. л.,
лимон — 1 шт.,
соевый соус — 2 ст. л.,
молотая гвоздика — 1/4 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ст. л.

Способ приготовления.

Морскую рыбу, лучше угря, разделайте, порежьте на порционные куски, обваляйте в муке и обжарьте на сковороде в растительном масле.

Приготовьте соус для нее. Слейте со сковороды масло, оставшееся от жарки, и налейте 2 ст. л. такого масла в маленькую сковороду, поставьте ее на огонь и добавьте к маслу соевый соус, мед и сок, выжатый из половины лимона. Поперчите соус, добавьте молотую гвоздику, а вот специально солить его не нужно — он станет соленым уже от добавления соевого соуса. Снимите соус с плиты и залейте им жареную рыбу. Закройте посуду крышкой и поставьте на слабый огонь на плиту или в горячую духовку на 10 минут, чтобы рыба прогрелась и пропиталась соусом.

Затем подавайте к столу с отварным рассыпчатым рисом.

СОУС «СЕВИЛЬЯ»

Вам потребуется:

петрушка — 1 пучок,
мелисса — 2 веточки,
сухое белое вино — 200 мл,
лук-шалот — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
оливковое масло — 6 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
перец белый молотый — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Под таким соусом обычно подают жареную форель.

Очистите лук-шалот и чеснок и мелко порубите их. Петрушку, мелиссу хорошо промойте под проточной водой. В сковороде нагрейте оливковое масло, положите в него лук-шалот

и чеснок и слегка обжарьте. Убавьте огонь на плите и добавьте в соус рубленую зелень. Понемногу влейте в сковороду сухое белое вино. Прокипятите соус.

Готовую жареную форель положите в полученный соус и нагревайте в течение 5 минут. Горячую форель под соусом подайте с молочной кукурузой или молодым зеленым горошком.

СОУС «ИТАЛЬЯНСКИЙ»

Вам потребуется:

чеснок — 2 зубчика,
лук репчатый — 1 шт.,
белое сухое вино — 150 мл,
розмарин сухой — 1 ч. л.,
винный белый уксус — 100 мл,
петрушка — 1/2 пучка,
базилик — 1/2 пучка,
соль — 1/2 ч. л.,
белый перец — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Этот соус хорош для жареных сардин. Их предварительно очистите, сбрызните лимонным соком, обваляйте в муке и обжарьте в большом количестве растительного масла. Поставьте рыбу в теплую духовку, чтобы она не остыла, пока будете заняты приготовлением соуса.

Чеснок и лук очистите и мелко порубите. Положите в кастрюльку, добавьте винный уксус, вино, розмарин, соль, перец и поставьте на огонь. Соус-маринад должен закипеть и прокипеть не менее 2 минут. Петрушку вымойте, мелко порубите и положите в соус. У базилика оторвите листочки и мелко порежьте их. Базилик также положите в соус и тут же снимите сковородку с огня.

Лимон ошпарьте кипятком и порежьте на кружочки. Кружочки лимона выложите поверх жареной рыбы и полейте сверху готовым соусом. Блюдо нужно подавать к столу горячим.

СОУС «НА ВЗМОРЬЕ»

Вам потребуется:

любая вяленая рыба — 100 г,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 1 зубчик,
морковь — 1 шт.,
лук-порей — 2 стебля,
помидор — 1 шт.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
белое вино — 50 мл,
сливки — 150 мл,

рыбный бульон — 50 мл,
соль — 1/2 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
молотый тимьян — 1/2 ч. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
лавровый лист — 1 шт.,
мускатный орех — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Этот сложный соус готовят, в основном, к морской рыбе, предварительно вымоченной в воде с добавлением лимонного сока и обжаренной в растительном масле до образования румяной корочки.

Вяленую рыбу порежьте на маленькие кубики и предварительно замочите в воде на сутки. Воду слейте, а размоченную рыбу измельчите миксером. Овощи очистите, лук мелко порежьте, морковь потрите на мелкой терке, чеснок крупно порубите, лук-порей нарежьте колечками.

В сковороде раскалите сливочное масло и обжарьте в нем до золотистого цвета лук и чеснок, добавьте тертую морковь и потушите на медленом огне в течение 5 минут. Прибавьте пюре из вяленой рыбы. Через некоторое время добавьте лук-порей и еще немного потушите. Помидоры очистите от кожицы, мелко нарежьте и добавьте в кипящий соус. Влейте в соус вино и бульон, накройте крышкой и потушите 2 минуты. В соус добавьте лавровый лист и половину сливок, приправьте молотым тимьяном, черным молотым перцем, мускатным орехом и солью. Дождитесь, пока соус закипит, и снимите его с плиты.

Оставшиеся сливки взбейте в пену и также влейте в соус. Все осторожно размешайте, полейте соусом жареную рыбу.

Лучше всего подавать его в холодном виде, можно в отдельном соуснике, либо просто полить им рыбу, выложенную на тарелку. На гарнир хорош запеченный в духовке картофель. Кстати, один секрет — этот соус прекрасно гармонирует с любыми блюдами из картофеля.

СОУС «МОРСКАЯ ПУЧИНА»
Вам потребуется:
лук репчатый — 2 шт.,
сухое белое вино — 100 мл,
лимонный сок — 4 ст. л.,
майонез — 3 ст. л.,
сахар — 1/2 ч. л.,
сливки — 2 ст. л.,
лимон — 1/2 шт.,
масло, оставшееся после жарения рыбы, — 2 ст. л.,

молотый черный перец — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Соус «Морская пучина» замечательно подходит ко всем видам морской рыбы, зажаренной в кляре, во фритюре.

Репчатый лук очистите, мелко порубите и обжарьте в масле, оставшемся от жарки рыбы. В лук добавьте вино, дайте закипеть, а потом снимите с огня. Положите майонез, лимонный сок, перец, сахар, соль. Дайте соусу остыть. Сливки слегка взбейте миксером и тоже положите в соус. Все как следует взбейте миксером. Жареную рыбу полейте полученным соусом. Лимон обдайте кипятком и нарежьте на тонкие кружочки. Выложите кружки лимона поверх соуса. Вкусное и необычное блюдо готово!

СОУС «БЕЛЫЙ ДЫМ»

Вам потребуется:

лук репчатый — 1 шт.,

сметана — 1 стакан,

соль — 1/2 ч. л.,

сахар — 1 ч. л.,

лимонный сок — 1 ст. л.,

перец белый — 1/4 ч. л.,

перец черный — 1/4 ч. л.,

сыр твердых сортов — 50 г,

розмарин — 1–2 веточки.

Способ приготовления.

Этот соус готовится достаточно быстро. Лучше всего его подавать к филе рыбы (например, сома), запанированному во взбитых желтках и тертом сыре, а затем — в панировочных сухарях и зажаренному во фритюре.

Вылейте сметану в маленькую кастрюльку и поставьте на огонь. Лук мелко порежьте, а потом с помощью миксера превратите в пюре. Как только сметана закипит, положите в нее луковое пюре, уменьшите огонь, помешивая, варите 2 минуты. После этого добавьте муку. Следите за тем, чтобы не образовалось комочков. Сыр натрите на терке и добавьте его в соус, положите также лимонный сок, сахар, соль, перец. Розмарин вымойте, оборвите листики, мелко порубите. Соус снимите с огня и положите в него рубленую зелень розмарина. Полейте жареное филе сома перед подачей к столу. В качестве гарнира подойдет картофельное пюре.

СОУС «ДОННА РОЗА»

Вам потребуется:

растительное масло — 2 ст. л.,

лук репчатый — 3 шт.,

сладкий болгарский перец — 2 шт.,

морковь — 1 шт.,
помидоры — 3 шт.,
зелень петрушки — 1 пучок,
зелень киндзы — 1/2 пучка,
вино сухое белое — 30 мл,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.,
лавровый лист — 1 шт.,
перец чили — 1 шт.,
соль — 1/2 ч. л.,
тимьян — 2 веточки.

Способ приготовления.

Этот соус хорошо подавать к жареной речной рыбе. Рыбу нужно предварительно очистить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на час. После этого посолите, поперчите, обваляйте в муке и зажарьте на сковороде в большом количестве растительного масла.

Мелко нарежьте репчатый лук. Болгарский перец и перчик чили вымойте, удалите семена и плодоножки и мелко порубите. Морковь промойте, очистите и натрите на мелкой терке. Помидоры очистите от кожицы, натрите на терке. На сковороде разогрейте растительное масло, положите в него лук и обжаривайте до тех пор, пока лук не станет прозрачным и мягким. Потом добавьте морковь, болгарский перец и перчик чили и все это потушите на медленном огне.

Когда овощи станут мягкими, добавьте тертые помидоры. Влейте сухое белое вино, добавьте соль, лавровый лист и черный молотый перец и потушите под крышкой 3–5 минут. Всю зелень промойте под проточной водой, обсушите кухонной салфеткой и мелко порубите. В соус положите зелень и снимите с огня.

Готовую жареную рыбу уложите в сковороду, залейте соусом и поставьте в духовку на 5 минут. После этого рыбу можно подавать к столу. На гарнир подойдут отварные овощи.

СОУС «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Вам потребуется:

помидоры — 4 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
сайра в собственном соку — 2 ст. л.,
маслины без косточек — 20 шт.,
растительное масло — 2 ст. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
петрушка — 1/2 пучка,
лимон — 1/2 шт.

Способ приготовления.

Соус «Оригинальный» хорош к жареной морской рыбе. Рыбу, например, камбалу, предварительно разделайте на порционные куски, посолите, поперчите, сбрызните соком лимона, дайте постоять 15 минут, а потом обваляйте в муке и обжарьте на сковороде в большом количестве растительного масла до образования румяной корочки. Готовую рыбу сложите в сотейник и поставьте в теплую духовку. А тем временем займитесь приготовлением соуса.

Лук мелко порубите, чеснок измельчите. Помидоры освободите от кожицы и с помощью миксера превратите в пюре. На сковороде разогрейте растительное масло, слегка обжарьте в нем лук, потом добавьте чеснок. Залейте все томатным пюре, добавьте размятую вилкой консервированную сайру в собственном соку, а потом положите маслины. Добавьте перец и соль. Петрушку вымойте и мелко порубите, оставив несколько веточек для украшения. Рубленую петрушку положите в соус.

Лимон порежьте тонкими ломтиками. Рыбу выложите на блюдо. Сверху полейте ее горячим соусом, украсьте кружочками лимона и веточками петрушки.

Камбала под соусом — это самостоятельное блюдо, которое не нуждается в гарнире. При желании можете подать с рыбой салат из свежих овощей, имеющий слегка кисловатый вкус.

СОУС «УКРАИНСКИЙ»

Вам потребуется:

копченое сало с прожилками мяса — 150 г,

лук репчатый — 2 шт.,

киндза — 1/2 пучка,

петрушка — 1/2 пучка,

укроп — 1/2 пучка,

молотый белый перец — 1/4 ч. л.,

лимон — 1 шт.

Способ приготовления.

Этот соус хорош для любой рыбы. Вот только жарить филе следует не в растительном масле, а в жире, оставшемся после жарки сала.

Копченое сало порежьте мелкими кубиками, обжарьте на сковороде, чтобы получились шкварки. Шкварки вытащите и отложите в сторону. Луковицу порежьте кольцами и пожарьте в жире, пока лук не станет прозрачным. Обжаренный лук переложите в отдельную посуду. В оставшемся жире обжарьте филе рыбы, предварительно посолив, поперчив и обваляв его в муке. После обжарки рыбы положите шкварки и лук в сковороду. Зелень хорошо вымойте, обсушите и мелко порубите. Добавьте ее

в соус. Туда же добавьте сок, выжатый из 1/2 лимона.

Жареную рыбу выложите на блюдо, полейте ее соусом. Оставшуюся половину лимона тонко порежьте и выложите сверху на рыбу. Блюдо готово, его можно подавать к столу. В качестве гарнира хорош отварной картофель и молодой зеленый горошек.

СОУСЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ

Рыбу можно запечь в духовом шкафу. Для запекания используют как сырую, так и припущенную или предварительно обжаренную рыбу. Чаще всего запекают филе рыбы или же, если она небольшая, пекут ее целиком.

При запекании рыбы невозможно обойтись без соуса. Здесь вам на помощь придет наша книга. Она расскажет, как из обычных продуктов и ароматных специй приготовить потрясающие соусы, которые придадут блюду особую пикантность. Рыбу, запеченную под такими изысканными соусами, можно подать и к праздничному столу.

Лучше всего запекать рыбу в глубоких противнях или в формах. Что особенно важно — духовка обязательно должна быть предварительно прогрета, лучше до 200 °С. Если температура в духовке не будет высокой, рыба пересохнет и получится невкусной.

СОУС С ПЕРЦЕМ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ СОМА

Вам потребуется:

перец сладкий болгарский — 500 г,
острый кетчуп — 3 ст. л.,
сыр твердых сортов — 50 г,
кислое молоко или кефир — 150 г,
соль — 1/4 ч. л,
перец белый — 1/4 ч. л.,
маслины — 20 шт.,
петрушка — 1/2 пучка.

Способ приготовления.

Этот соус хорош для запекания предварительно обжаренной рыбы. Рыбу, например, сома, выпотрошите, вымойте, порежьте на куски, обсушите, посолите и поперчите, обваляйте в муке и обжарьте в сливочном масле до румяной корочки.

Теперь займитесь приготовлением соуса. Болгарский перец разрежьте пополам, удалите плодоножки и семена и запеките в духовке. Очистите рыбу от кожицы, а перец порежьте небольшими тонкими полосками.

В небольшой кастрюльке смешайте кетчуп и кислое молоко, добавьте соль и белый перец. Петрушку вымойте, мелко порубите и положите в соус. Полоски перца выложите в соус и осторожно перемешайте. Сыр натрите на терке.

Форму смажьте растительным маслом, выложите в нее куски обжаренной рыбы, вылейте поверх нее приготовленный соус и посыпьте все тертым сыром. Рыбу запекайте в духовке, разогретой до 200 °С, до тех пор пока сверху не образуется румяная корочка.

СОУС С ПИВОМ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ САЗАНА

Вам потребуется:

репчатый лук — 2 шт.,
морковь — 2 шт.,
молодой зеленый горошек — 200 г,
мед — 3 ч. л.,
пиво — 100 мл,
соль — 1/4 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
яичные желтки — 2 шт.,
сыр твердых сортов — 50 г,
лавровый лист — 2 шт.

Способ приготовления.

В этом соусе запекают свежую рыбу, желательно сазана. Рыбу предварительно выпотрошите, промойте под проточной водой и разрежьте на порционные куски.

Приготовьте соус. Для этого лук очистите и нарежьте кольцами. Морковь нашинкуйте тонкими кружочками, молодой зеленый горошек вышелушите. Смешайте мед и пиво, положите в соус специи, добавьте соль, нарезанные морковь и лук, а также зеленый горошек. Куски сазана выложите в смазанную растительным маслом форму, залейте полученной смесью и поставьте в духовой шкаф для запекания. Форму нужно обязательно накрыть крышкой или фольгой. Желтки взбейте в крепкую пену. Сыр натрите на мелкой терке. Смешайте взбитые желтки и сыр.

Когда сазан будет уже практически готов, выложите поверх него взбитые желтки, смешанные с тертым сыром, уберите фольгу и запекайте до появления румяной корочки.

СОУС «КОРОЛЕВСКИЙ» ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ТРЕСКИ

Вам потребуется:

масло сливочное — 50 г,
лук репчатый — 1 шт.,
грибы белые или шампиньоны — 100 г,
молоко — 300 мл,
крахмал — 1 ч. л.,
яичный желток — 1 шт.,
свиное копченое сало — 4 тонких ломтика,
сыр твердых сортов — 50 г,
тимьян сухой — 1/2 ч. л.,

черный молотый перец — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Лук нарежьте тонкими кольцами. Шампиньоны очистите, порежьте на тонкие пластинки. На сковороде разогрейте сливочное масло, положите в него лук и обжарьте до золотистого цвета. Добавьте в сковородку грибы и потушите 15 минут. Снимите сковородку с плиты.

Молоко, оставив 3 ст. л., налейте в кастрюльку и поставьте на плиту. Крахмал разведите оставшимся холодным молоком. Как только молоко закипит, струйкой влейте в него разведенный крахмал, все время помешивая. Молоко должно загустеть. Снимите кастрюльку с огня.

Яичный желток взбейте и добавьте его небольшими порциями в теплый молочный соус, затем туда же положите обжаренные лук и шампиньоны, приправьте тимьяном, черным перцем и солью.

На дно формы выложите свиное копченое сало, поверх него — небольшие порционные куски трески, залейте все соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте запекать в духовой шкаф. Первые 10 минут температура должна быть 180 °С, затем уменьшите ее до 150 °С. Когда сверху образуется румяная корочка, треска под соусом готова.

КУНЖУТНЫЙ СОУС ДЛЯ ЗАПЕЧЕНОЙ ЩУКИ

Вам потребуется:

чеснок — 2 зубчика,
кунжутная паста (готовая) — 50 г,
кипяченая вода — 100 мл,
лимон — 1 шт.,
соль — 1/2 ч. л.,
сахар — 1/2 ч. л.,
гранат — 1 шт.,
черный перец — 1/4 ч. л.,
очищеные грецкие орехи — 50 г.

Способ приготовления.

Соус подойдет для запекания в духовке щуки. Щуку следует выпотрошить, посолить, смазать растительным маслом и лимонным соком, при желании нафаршировать смесью из рубленых грецких орехов, зерен граната и мелко нарезанного болгарского перца, разведенной до пастообразного состояния оливковым маслом. Смажьте противень растительным маслом и запеките рыбу в сильно разогретой духовке.

Для соуса: чеснок измельчите и разотрите с солью и сахаром, соедините с кунжутной пастой, добавьте кипяченую воду, черный перец, сок лимона. Грецкие орехи поджарьте на сковороде,

порубите и добавьте в соус. Готовую рыбу полейте кунжутным соусом, а потом посыпьте сверху зернышками граната.

ГРИБНОЙ СОУС ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ

Вам потребуется:

шампиньоны — 200 г,
репчатый лук — 1 шт.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
рыбный бульон — 2 стакана,
лавровый лист — 1 шт.,
душистый перец — 1/4 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.,
кресс-салат — 3–4 веточки,
укроп — 3–4 веточки.

Способ приготовления.

Лучше всего под таким соусом запекать треску. Ее предварительно очистите, обваляйте в муке и обжарьте в небольшом количестве растительного масла. Затем приготовьте соус.

Шампиньоны или белые грибы очистите и порежьте тонкими ломтиками. Репчатый лук очистите и порежьте тонкими кольцами. На сковороде растопите сливочное масло и обжарьте лук, пока он не приобретет золотистый оттенок. Положите в лук грибы, уменьшите огонь и потушите смесь в течение 5 минут. Затем посыпьте ее мукой, хорошо перемешайте и обжаривайте еще 5 минут. Влейте в сковороду 2 стакана рыбного бульона и варите на медленном огне до тех пор, пока соус не станет густым. Добавьте лавровый лист, душистый перец, соль, сахар. Кресс-салат и укроп вымойте, обсушите кухонной салфеткой и мелко порубите. Добавьте рубленую зелень и снимите с огня.

В смазанную сливочным маслом сковороду выложите подготовленные куски рыбы и залейте грибным соусом. Поставьте рыбу в духовку на 15–20 минут.

СОУС ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ МОРСКОГО ЯЗЫКА

Вам потребуется:

для основного блюда:
морской язык — 1 кг,
свежий шпинат — 500 г.

Для соуса:
лук репчатый — 1 шт.,
тимьян — 1 веточка,
сливочное масло — 2 ст. л.,
молоко — 250 мл,

сливки — 200 мл,
яичный желток — 2 шт.,
сыр пармезан — 50 г,
мука — 1 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Рыбу очистите, снимите с нее кожу, отделите филе и отложите в сторону. Листики шпината промойте и крупно порубите.

Приготовьте соус. Луковицу очистите и мелко порубите. В сковороду положите 1 ст. л. сливочного масла и обжарьте лук до прозрачности. Тимьян мелко порежьте и добавьте в сковороду. Подлейте молоко, посолите и поперчите. На очень слабом огне прокипятите соус в течение 5 минут.

Поставьте маленькую сковороду на плиту, растопите 1 ст. л. сливочного масла, добавьте муку и хорошенько размешайте. Непрерывно помешивая, небольшими порциями добавьте сливки и влейте молоко. Снимите с плиты. Взбивая, добавьте в соус 2 желтка и сыр пармезан, натертый на терке.

Форму смажьте растительным или сливочным маслом. Выложите рубленый шпинат, полейте 1/4 частью соуса, положите филе морского языка и залейте оставшимся соусом. Поставьте в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекайте рыбу в течение 20 минут, пока на ней не появится румяная корочка.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ТУНЕЦ ПОД СОУСОМ

Вам потребуется:

филе тунца — 500 г,
лимонный сок — 2 ст. л.,
сливочное масло — 1 ст. л.,
растительное масло — 1 ст. л.,
шампиньоны — 200 г,
сметана обезжиренная — 200 г,
вода кипяченая — 1/2 стакана,
репчатый лук — 1 шт.,
болгарский сладкий перец — 2 шт.,
петрушка — 1 пучок,
молотый черный перец — 1/2 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
лимон — 1/2 шт.

Способ приготовления.

В этом случае свежую рыбу нужно выложить в форму, залить приготовленным соусом и запечь в духовке.

Подготовьте филе тунца, освободите его от костей, промойте,

обсушите салфеткой и сбрызните лимонным соком. Не забудьте слегка посолить и поперчить филе. Форму для запекания слегка смажьте растительным маслом и выложите туда свернутые рулетиком филе, внутрь каждого рулетика вложите веточку петрушки.

Теперь займитесь приготовлением соуса. Для этого на сковороде на оставшемся растительном и сливочном масле обжарьте репчатый лук, очищенный и мелко порезанный. Болгарский перец вымойте, разрежьте пополам, удалите семена, плодоножки и мелко порежьте. Положите перец в обжаренный до прозрачности лук. Грибы вымойте, почистите и нарежьте тонкими, почти прозрачными ломтиками, выложите грибы в сковороду и немного потушите на небольшом огне. Полейте грибы оставшимся лимонным соком. Добавьте сметану и кипяченую воду и немного потушите. Положите соль и перец. Оставшуюся петрушку вымойте и крупно порубите. Снимите соус с огня и посыпьте рубленой петрушкой.

Лимон порежьте тонкими ломтиками, выложите на рыбные рулетики и залейте все соусом. Накройте форму крышкой или фольгой и запекайте при температуре 180 ˚С в течение получаса. К столу подавайте рыбу в горячем виде.

СОУСЫ ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ РЫБЫ

Рыбу можно с успехом и мариновать как в сыром, так и в жареном или отварном виде. Иногда, залив рыбу маринадом, ее некоторое время тушат в нем. Это делается для того, чтобы она лучше пропиталась соусом и получила желаемый вкус и аромат. Если маринадом заливают свежую рыбу, впоследствии ее нужно обязательно довести до готовности в духовке или на плите. Маринад в этом случае не только придает рыбе нежный вкус и аромат, но и ускоряет процесс приготовления блюда.

Если рыба обладает сильным резким запахом, ее заливают горячим маринадом: это делает рыбу более вкусной.

МАРИНАД ДЛЯ ОТВАРНОЙ РЫБЫ

Вам потребуется:

рыбный бульон — 200 мл,
морковь — 3 шт.,
репчатый лук — 2 шт.,
корень сельдерея — 1/2 шт.,
помидоры — 4 шт.,
растительное масло — 3 ст. л.,
уксус столовый — 4 ст. л.,
сахар — 1 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.,

готовая горчица — 1/2 ст. л.

Способ приготовления.

В этот горячий маринад следует положить отварную рыбу и выдержать в соусе при комнатной температуре в течение 2 часов. Потом ее можно подавать к столу.

Для приготовления маринада очистите и нарежьте кольцами репчатый лук; морковь и сельдерей — соломкой. Растительное масло раскалите на сковороде и слегка обжарьте в нем лук, добавьте нарезанные соломкой коренья и потушите. Помидоры надрежьте у плодоножки крестообразно, ошпарьте кипятком и снимите кожицу, нарежьте, с помощью миксера измельчите до пюреобразного состояния, добавьте в сковороду с овощами. Через 1 минуту влейте туда же рыбный бульон, добавьте сахар, соль, перец, уксус, горчицу и тушите, пока морковь и сельдерей не станут мягкими. Маринад для заливки отварной рыбы готов.

После того как рыба выстояла в теплом месте положенное время, ее можно украсить кружочками лимона или оливками и подать прямо в маринаде к столу.

МАРИНАД ДЛЯ ЩУКИ

Вам потребуется:

лавровый лист — 1 шт.,

ягоды можжевельника — 2 шт.,

черный перец — 4 горошины,

душистый перец — 4 горошины,

лимонный сок — 1 ст. л.,

вода — 1 л,

соль — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Щуку очистите, разделайте, разрежьте на порционные куски. В кастрюлю налейте воду, положите в нее соль, перец, лимонный сок, ягоды можжевельника, лавровый лист, перец горошком и доведите до кипения. Рыбу положите в кипящий маринад и тут же снимите кастрюлю с огня. Накройте кастрюлю крышкой, а сверху укутайте полотенцем и оставьте на полчаса. Через полчаса рыбу можно из маринада вынимать и подать к столу с салатом из маринованных овощей или приготовить к ней дополнительно белый соус на масляной основе.

СОУС ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ И ЗАПЕКАНИЯ САЗАНА

Вам потребуется:

сазан — 1 шт.,

лимон — 1/2 шт.,

черные оливки — 30 г,

чеснок — 2 зубчика,

оливковое масло — 4 ст. л.

осиновый лист — 4 шт.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Небольшого сазана очистите, хорошо промойте холодной водой, обсушите кухонной салфеткой. Приготовьте соус-маринад. Для него чеснок измельчите, смешайте оливковое масло, чеснок, соль, перец, добавьте сок, выжатый из половины лимона. Перемешайте маринад и смажьте им рыбу со всех сторон, а остатки вылейте сверху. Поставьте рыбу в холодильник на 2 часа. Время от времени переворачивайте ее, чтобы она равномерно промариновалась.

Через два часа рыбу выньте из холодильника, положите на лист фольги, сверху выложите осиновые листики и оливки, заверните со всех сторон так, чтобы сок не вытекал наружу, и положите в духовку. Запекайте в течение 30 минут при температуре 200 °С. Осиновые листы придадут рыбе своеобразный запах. Запеченый сазан приобретет запах дымка, что сразу напомнит пребывание на пикнике. Кстати, точно таким же образом можно запечь рыбу в углях костра.

СОУСЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ

Большой популярностью пользуются также блюда, приготовленные из так называемых морепродуктов: креветок, кальмаров, мидий, раков, омаров и т. д. Они отлично сочетаются с соусами, предложенными в этой книге. Специи в соусах подобраны таким образом, чтобы они только подчеркивали своеобразный вкус морепродуктов. Чаще всего креветки, мидии, кальмары предварительно отваривают или обжаривают, а потом заливают приготовленнным соусом. Соус можно подать и в отдельном соуснике.

КРЕВЕТКИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ

Вам потребуется:
креветки — 300 г,
йогурт — 200 г,
лимонный сок — 3 ст. л.,
винный уксус — 2 ст. л.,
растительное масло — 3 ст. л.,
перец белый — 1/4 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.,
сладкая паприка — 1/4 ч. л.,
лимон — 1/2 шт.,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Креветки отварите и очистите. Приготовьте соус для них. Для

этого в миксере смешайте йогурт, уксус, растительное масло и лимонный сок. Добавьте сахар, соль, паприку, белый перец и все еще раз хорошо перемешайте. Креветки выложите на плоскую тарелку, полейте соусом и выложите сверху кружочки лимона. К такому блюду можно подать помидоры, нарезанные кружочками, и ломтики дыни.

КАЛЬМАРЫ В ВИННОМ СОУСЕ

Вам потребуется:

свежие кальмары — 4 шт.,
репчатый лук — 2 шт.,
чеснок — 1/2 зубчика,
растительное масло — 3 ст. л.,
красное сухое вино — 1/2 стакана,
помидор — 3 шт.,
лимон — 1 шт.,
петрушка — 1/2 пучка,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.,
кервель — 3–4 веточки,
базилик — 3–4 веточки.

Способ приготовления.

Вымойте и обсушите кальмары. Посолите их и хорошенько обжарьте в растительном масле со всех сторон. Кальмары выньте, а в этом же масле обжарьте мелко нарезанный лук, а затем измельченный чеснок. Далее положите очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками помидоры и тушите, время от времени помешивая, 2–3 минуты. Влейте сухое вино и продолжайте тушить. Добавьте соль и перец. Лимон разрежьте пополам, из половины лимона в соус выдавите сок.

Соус практически готов. Теперь положите в него обжаренных кальмаров, накройте сковороду крышкой и потушите в течение 5–6 минут. Готовое блюдо выложите на плоскую тарелку. Оставшуюся половину лимона обдайте кипятком, нарежьте тонкими ломтиками и уложите поверх кальмаров. Подайте к столу с отварными овощами или в качестве самостоятельного блюда.

ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ ПОД СОУСОМ

Вам потребуется:

консервированные виноградные улитки в раковинах — 25 шт.,
сливочное масло — 100 г,
петрушка — 1/2 пучка,
зеленый лук — 1/2 пучка,
укроп — 1/2 пучка,
лук репчатый — 2 шт.,

лимонный сок — 1 ст. л.,
чеснок — 2 зубчика,
белый молотый перец — 1/4 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
сухое белое вино — 2 ст. л.
Способ приготовления.

С консервированных улиток слейте сок и опять вложите их в раковины. Добавьте в каждую раковину по 1/2 ч. л. сока из-под улиток и приготовьте соус. Для него зелень промойте под проточной водой, мелко порубите. Размягченное сливочное масло взбейте миксером, добавьте в него рубленую зелень и все перемешайте. Чеснок и лук очистите и с помощью миксера измельчите, смешайте с зеленым маслом. Добавьте в соус белый молотый перец, лимонный сок, соль и сухое белое вино. Все хорошо перемешайте, чтобы получилась однородная масса.

Чайной ложкой распределите зеленое масло таким образом, чтобы в отверстии каждой улитки сверху было по 1 ч. л. приготовленного соуса. Положите улитки на противень так, чтобы отверстия были напрвлены вверх, и поставьте в предварительно нагретую до 200 °С духовку. Улитки готовы тогда, когда масло в них растает. Лучше всего подать такое блюдо с тостами.

СОУС ДЛЯ ОТВАРНЫХ РАКОВ
Вам потребуется:
бульон из-под вареных раков — 1/2 л,
белое вино — 100 мл,
лук репчатый — 1 шт.,
масло сливочное — 3 ст. л.,
чеснок — 1 зубчик,
морковь — 1 шт.,
молотая гвоздика — 1/4 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
тимьян — 1 веточка,
мука — 1 ст. л.,
сливки — 200 г,
укроп — 1 пучок.
Способ приготовления.

Отварите раков в подсоленной воде, добавив половину пучка укропа. Потом отваренных раков вытащите из воды и очистите.

Приготовьте соус. Для этого репчатый лук и чеснок очистите и мелко порубите. Морковь очистите и порежьте соломкой. В сковороде разогрейте сливочное масло и немного поджарьте на нем рубленые лук и чеснок. Добавьте морковь и обжаренную муку, перемешайте. Понемногу влейте отвар из-под вареных

раков и поварите соус на среднем огне 5 минут. Белое вино соедините со сливками, добавьте в соус и, помешивая, проварите еще 5 минут. Положите в соус гвоздику, черный перец, соль. Оставшийся укроп и тимьян вымойте, обсушите кухонной салфеткой и мелко порубите. Добавьте рубленую зелень. Соус остудите.

В готовый соус положите очищенное мясо раков и подайте к столу как закуску или в качестве основного блюда.

КРЕВЕТКИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Вам потребуется:

креветки — 500 г,
укроп — 1/2 пучка,
молоко — 200 мл,
вода кипяченая — 100 мл,
мука — 1 ст. л.,
сливочное масло — 3 ст. л.,
лук репчатый — 2 шт.,
семена укропа — 1/4 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
соль — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Отварите креветки, сначала промыв их холодной водой (если креветки замороженные, они должны сначала оттаять), в подсоленном кипятке с укропом. Варите их в течение 5 минут (не больше, иначе мясо станет жестким и невкусным). Лучше не вынимать отваренные креветки из бульона сразу же, а дать им постоять 10–15 минут, тогда мясо будет более сочным.

Пока креветки остывают, приготовьте соус. Репчатый лук очистите, нарежьте кольцами. На сковороде растопите 1 ст. л. сливочного масла и положите в него лук для обжаривания. Лук должен стать прозрачным. Затем добавьте в лук кипяченую воду, уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и тушите в течение 2 минут. На другую сковороду насыпьте муку и слегка поджарьте ее без масла. Молоко доведите до кипения и небольшими порциями, все время помешивая, влейте в муку. Соедините лук с молоком, все это проварите несколько минут и добавьте оставшееся сливочное масло. Не забудьте положить соль, растертые в порошок семена укропа и перец.

Креветки вытащите из бульона, залейте горячим соусом и слегка подогрейте на плите, но не кипятите. К креветкам хорошо подать отваренный целиком картофель.

КРЕВЕТКИ В МАРИНАДЕ

Вам потребуется:

креветки — 300 г,

зелень укропа — 3 веточки,
оливковое масло — 4 ст. л.,
лимонный сок — 2 ст. л.,
белый молотый перец — 1/2 ч. л.,
зелень петрушки — 1/2 пучка.
Способ приготовления.

Креветки отварите в подсоленной воде с добавлением укропа. Если вы купили вареные мороженые креветки, тогда просто на некоторое время опустите их в кипяток вместе с несколькими веточками укропа.

Готовые креветки очистите: осторожно освободите хвостовую часть от панциря, надрежьте нижнюю часть и удалите внутренности. Мясо положите в салатницу.

Приготовьте маринад. Для него смешайте лимонный сок, оливковое масло, белый молотый перец и соль. Добавьте рубленую зелень петрушки и залейте мясо креветок полученной смесью. Оставьте их мариноваться при комнатной температуре примерно 30 минут, а потом можете подавать их к столу. В качестве гарнира хорошо использовать отварной рассыпчатый рис.

Как видите, в приготовлении соусов для рыбы нет ничего сложного. Единственное, чего нужно строго придерживаться, — соблюдения правильных пропорций продуктов во время приготовления соуса. Если вы произвольно измените пропорции, вкус у него получится совсем иным. Ни в коем случае не кладите слишком много специй: они призваны только подчеркнуть вкус рыбы, а не изменить его. На основе этих соусов вы можете также придумать свои собственные соусы к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Глава III КУРИЦА БЕЗ СОУСА — НЕ ПТИЦА

В главе даются рецепты соусов для домашней птицы. С ними можно подавать ее, готовить в них, а также замачивать или мариновать.

СОУСЫ

СОУС «АРИВЕДЕРЧИ»

Вам потребуется:

куриный бульон — 2 стакана,
перец чили — 2 стручка,
помидоры — 3 шт.,
болгарский сладкий перец — 1 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
соль — 1 щепотка,
паприка — 1/2 ч. л.,
кервель — 1 пучок,
оливковое масло — 2 ст. л.
растительное масло — 2 ст. л.,
уксус столовый — 1 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Вымойте и удалите семена из сладкого болгарского перца и перчика чили. Очистите помидоры от кожицы, измельчите нарезанные овощи, лук и чеснок нарежьте как можно мельче, Смешайте оливковое и соевое масло, добавьте уксус, соль, сахар, паприку и мелко нарезанные листики петрушки. Все тщательно перемешайте. Слегка подавите полученную массу ложкой или вилкой. Затем залейте смесь куриным бульоном, доведите до кипения и тут же снимите с огня. Соус охладите и подавайте к отварной курице.

СОУС «РАССВЕТ»

Вам потребуется:

яблочное пюре — 150 г,
сахар — 1 ст. л.,
тертый хрен — 150 г,
майонез — 100 г,
соль, черный молотый перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Вымойте яблоки, очистите их от кожицы, удалите семена, нарежьте яблоки на кусочки средних размеров и уложите в кастрюлю с толстым дном. Добавьте сахар и немного воды и потушите на слабом огне. Когда яблоки станут мягкими,

разомните их ложкой и тщательно перемешайте. Остудите и смешайте полученное пюре с тертым хреном, майонезом, солью и перцем так, чтобы образовался густой соус. Этот соус можно подавать к отварной курятине или жареной гусятине. В течение нескольких дней его можно держать в холодильнике в посуде с плотно прилегающей крышкой.

СОУС «ВАРНОВСКИЙ»

Вам потребуется:

майонез — 250 г,

сельдерей — 1 корень,

томат-пюре — 100 г,

зелень петрушки — 2 ст. л.

соль, перец черный молотый — по вкусу.

Способ приготовления.

Вымойте корень сельдерея, очистите его и сварите до мягкости в подсоленной воде. Остудите, мелко нарубите и смешайте с майонезом, томатом-пюре, солью и перцем. Добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и взбейте все до образования густого соуса. Такой соус лучше всего подходит к жареной птице.

СОУС ПРЯНЫЙ

Вам потребуется:

вода — 150 г,

соль — 1 ч. л.,

сахар — 30 г,

винный уксус — 100 г,

горчица — 50 г,

мелко нарубленная петрушка — 50 г,

мелко нарубленный репчатый лук — 100 г,

маринованный огурец — 100 г,

вареные яйца — 3 шт.,

растительное масло — 200 г.

Способ приготовления.

Вскипятите и охладите воду, растворите в ней соль, сахар, добавьте 5 %-ный винный уксус, готовую горчицу. Вымойте и мелко нарежьте петрушку, лук и соленые или консервированные огурцы. Все тщательно перемешайте, добавив растительное масло. Охладите и мелко нарубите яйца, сваренные вкрутую. Добавьте рубленые яйца и еще раз перемешайте.

У этого соуса уксусно-кислый вкус, поэтому подают его главным образом к холодной жареной птице.

ЯИЧНО-КАПЕРСОВЫЙ СОУС

Вам потребуется:

яйца — 2 шт.,

растительное масло — 350 г,

горчица — 30 г,
сахар — 10 г,
соль — 10 г,
винный уксус — 100 г,
маринованный огурец — 100 г,
каперсы — 10 г,
кервель — 10 г,
эстрагон — 10 г,
петрушка — 15 г,
перец — 5 г.

Способ приготовления.

Сварите вкрутую яйца, остудите. Протрите через сито желток и смешайте с растительным маслом, готовой столовой горчицей, сахаром, солью и 5 %-ным винным уксусом. Всю смесь взбейте миксером или венчиком. Вареный яичный белок, маринованные огурцы, каперсы, кервель, эстрагон и петрушку очень мелко нарубите. Смешайте эти компоненты с желтковой массой, добавьте перец и поставьте на холод.

Этот соус очень ароматный и обладает оригинальным пикантным вкусом. Хорошо подходит к вареной или жареной курице.

СОУС «ВИННЫЙ»

Вам потребуется:

майонез — 600 г,
красное вино — 200 г,
горчица — 100 г,
сахар — 100 г.
соль — 10 г,
корица — 5 г.

Способ приготовления.

Соедините охлажденный майонез, красное вино, готовую столовую горчицу, сахар и соль. Хорошо смешайте до образования густой массы. Добавьте корицу и еще раз тщательно все перемешайте.

Этот соус хорош к холодной курице, запеченной в духовке.

СОУС «ВЕНГЕРСКАЯ РАПСОДИЯ»

Вам потребуется:

майонез — 200 г,
белое вино — 50 г,
молоко — 50 г,
маринованный огурец — 100 г,
чеснок — 50 г,
петрушка — 10 г,
укроп — 10 г,

эстрагон — 10 г,
зеленый лук — 10 г.
Способ приготовления.
Вымойте зелень, мелко нарежьте. Майонез, белое вино и молоко смешайте. Мелко нарежьте чеснок или натрите его на терке и добавьте в смесь. Смешайте рубленую зелень, пряности, нашинкованный мелкими кубиками огурец и также соедините с майонезной смесью. Тщательно перемешайте до получения густого однородного соуса.
Этот соус — прекрасное дополнение к холодному куриному мясу.
СОУС С ЧЕРНОСЛИВОМ
Вам потребуется:
куриный бульон — 1 стакан,
сливочное масло — 2 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
уксус — 1/2 ст. л,
сельдерей — 1 шт.,
чернослив — 75 г.
Возьмите подсоленный куриный бульон, добавьте в него сливочное масло. Поджарьте до золотистого цвета муку и добавьте в бульон. Влейте уксус и положите мелко нарезанный сельдерей. Вскипятите соус и затем добавьте в него мелко нарезанный чернослив. Предварительно замочите чернослив в воде на несколько часов (для мягкости). Этим соусом заливается тушеная курица или любая другая домашняя птица.
СОУС «КУРИНЫЙ»
Вам потребуется:
куриный бульон — 1 стакан,
лавровый лист — 1–2 шт.,
пастернак — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
зелень петрушки — 3–4 веточки.
Этот соус подается к курице, жаренной порционными кусками. Вытащите готовые кусочки курицы и переложите на блюдо. В сковородку, где жарилась птица, подлейте куриный бульон и прокипятите с лавровым листом, мелко нарезанным чесноком и мелко порубленным пастернаком. Процедите соус через сито и полейте кусочки курицы, лежащие на блюде. Сверху посыпьте курицу мелко нарезанной петрушкой.
СОУС С ХРЕНОМ
Вам потребуется:
куриный бульон — 1 стакан,
тертый хрен — 2 ст. л.,

мука — 1 ст. л.,
сметана — 1/2 стакана,
уксус — 2 ст. л.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
лавровый лист — 1 шт.,
черный перец — 5–6 горошин,
зелень петрушки — по вкусу.

Способ приготовления.

Заранее приготовьте основу соуса. Для этого вымойте, почистите и натрите на терке корень хрена. В небольшую кастрюлю положите сливочное масло и тертый хрен. Слегка поджарьте. Влейте уксус и столько же кипяченой воды. Добавьте лавровый лист, черный перец горошком и поставьте кастрюлю на слабый огонь для выпаривания жидкости. Проваренную таким образом основу для соуса снимите с огня и на время отставьте в сторону.

Теперь поджарьте на сливочном масле муку до золотистого цвета. Добавьте куриный бульон, сметану и проварите все на небольшом огне около 10 минут.

Смешайте приготовленный хрен и бульон со сметаной. Смесь прокипятите и снимите с огня. Пока соус горячий, добавьте небольшой кусочек сливочного масла и рубленую зелень петрушки.

Этот соус придаст вареному куриному мясу новые вкусовые оттенки и приятный аромат.

СОУС «СИНЬОР ПОМИДОР»

Вам потребуется:

куриный бульон — 1 стакан,
томат-пюре — 1/2 стакана,
мука — 1 ст. л.,
морковь — 1 шт.,
корень петрушки — 1 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
аджика — 1 ст. л.,
сливочное масло — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Вымойте и очистите коренья и морковь, мелко нарежьте. Лук порежьте кольцами и пожарьте на сливочном маслевместе с кореньями и мукой до золотистого цвета. Добавьте томат-пюре, тщательно размешайте и разведите куриным бульоном. Проварите на среднем огне минут 10, в конце варки добавьте соль и аджику, перемешайте и процедите. Добавьте в соус кусочки сливочного масла.

Этот соус хорош к жареной домашней птице.

КИЗИЛОВЫЙ СОУС

Вам потребуется:

куриный бульон — 1 стакан,

изюм — 50 г,

кизил — 100 г,

сахар — 1 ст. л.,

барбарис — 1 ч. л.,

зира — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Промойте изюм и кизил. Из кизила удалите косточки, положите в кастрюлю и залейте горячим процеженным бульоном — так, чтобы ягоды оказались полностью покрытыми жидкостью. Добавьте сахар, барбарис и закройте крышкой. Варите около 10 минут. Почти перед самым завершением варки добавьте зиру.

Этот соус подойдет к отварной курице. Им поливают порционные кусочки птицы перед подачей к столу.

СОУС «МУСКАТНЫЙ»

Вам потребуется:

яблоки — 4 шт.,

помидоры — 6–8 шт.,

рубленый зеленый лук — 2 ст. л.,

рубленая зелень петрушки — 1 ст. л.,

рубленая зелень укропа — 2 ст. л.,

мускатный орех молотый — по вкусу,

сок, оставшийся после жарения гуся, — 1,5 стакана.

Способ приготовления.

Этот соус очень подходит к жареному гусю. Пожарьте гуся почти до готовности. Переложите его в гусятницу вместе с выделившимся жиром, добавьте воды и немного потушите. Вымойте и очистите от кожицы яблоки и помидоры, порежьте их дольками. Выложите яблоки и помидоры в отдельную посуду, пересыпьте рубленым зеленым луком, укропом и мускатным орехом, добавьте немного воды. Закройте посуду крышкой и тушите смесь до мягкости помидоров и яблок. Процедите через дуршлаг жидкость, в которой жарился и тушился гусь, и вылейте в кастрюлю с тушеными помидорами и яблоками. Тщательно перемешайте массу и варите на медленном огне до загустения. Подавать соус нужно горячим.

СОУС «САМАРКАНДСКИЙ»

Вам потребуется:

яичные желтки — 2 шт.,

очищенные грецкие орехи — 1/3 стакана,

лук — 2 шт.,

чеснок — 1–2 зубчика,

винный уксус — 1/2 стакана,
кориандр — по вкусу,
соль — по вкусу,
бульон из куриных потрохов — 2 стакана.
Способ приготовления.

Растолките ядра грецких орехов с чесноком, добавьте кориандр, соль. Всю эту хорошо истолченную массу разбавьте винным уксусом и куриным бульоном. Туда же добавьте мелко нарезанный лук и прокипятите минут 15 на среднем огне. Снимите соус с огня, остудите. Сырые яичные желтки разведите стаканом остуженного соуса и взбейте, затем влейте остальной соус, постоянно помешивая массу. Старайтесь делать это очень аккуратно, чтобы желтки не свернулись.

Этот соус хорошо подходит к жареной курице, разделанной на порционные куски.

ГРИБНОЙ СОУС «ПУЛЕТТ»

Вам потребуется:
шампиньоны — 1/2 кг,
масло топленое — 1 ст. л.,
сливочное масло — 100 г,
яичные желтки — 3 шт.,
сухое белое вино — 1/2 стакана,
сливки — 1/2 стакана,
куриный бульон — 2 стакана,
луковица — 1 шт.,
мука — 1 ст. л.,
лимонный сок, соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Шампиньоны очистите от кожицы, нарежьте маленькими кусочками, сложите в кастрюлю, посолите и добавьте масло, лимонный сок и куриный бульон. Закройте крышкой и тушите до готовности. Отдельно нарежьте мелкими кубиками лук, промойте его холодной водой, залейте вином и тушите под закрытой крышкой на среднем огне. Когда лук впитает в себя вино, добавьте к нему топленое масло и муку.

Снимите смесь с огня, все хорошенько перемешайте, добавьте куриный бульон и сливки. Постарайтесь, чтобы не образовалось комков, и снова поставьте кастрюлю на слабый огонь. Варите, помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет до консистенции сметаны. Процедите готовый соус через марлю, добавьте сливочное масло, растертое с яичными желтками, и подержите на водяной бане, пока не исчезнет запах сырого яйца. Смешайте соус с тушеными грибами и подавайте к отварной курице.

ЗЕЛЕНЫЙ СОУС

Вам потребуется:
майонез — 1 банка,
шпинат — 50 г,
зелень петрушки — 15 г,
чеснок — 2 зубчика,
укроп — 15 г,
эстрагон — 15 г,
сахар — 1/2 ст. л.,
горчица — 1 ст. л.,
рубленый зеленый лук — 1 ст. л.,
свежий огурец — 1 шт.
Способ приготовления.

Выложите майонез в миску, смешайте горчицу и сахар и добавьте к майонезу. Шпинат и всю перечисленную в рецептуре зелень мелко порубите и истолките в ступке. Добавьте 2 столовые ложки холодной кипяченой воды и натертый на мелкой терке чеснок. Все это смешайте с майонезом. Очень мелко покрошите ножом свежие зеленые огурцы и зеленый лук и добавьте к остальным компонентам соуса. Залейте этим соусом кусочки вареной курицы.

МИЛАНСКИЙ СОУС

Вам потребуется:
основной красный соус — 3 стакана,
томат-паста — 150 г,
шампиньоны — 100 г,
ветчина — 60 г,
репчатый лук — 2 шт.,
топленое масло — 3 ст. л.,
белое сухое вино — 100 г,
эстрагон — 10 г,
перец душистый черный — 3–5 горошин,
зелень петрушки — 2 ст. л.,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Очистите, мелко нарежьте и спассеруйте на масле репчатый лук. Затем мелко нарежьте ветчину, шампиньоны и поджарьте вместе с луком. В основной красный соус добавьте обжаренный лук, ветчину, мелко нарезанные шампиньоны и влейте белое вино. Поставьте на средний огонь и варите около 15 минут. После этого добавьте в смесь мелко нарубленную зелень петрушки, эстрагон, соль, перец и доведите соус до кипения.

Этот соус хорошо подходит к жареной и запеченной домашней птице.

ВЕРСАЛЬСКИЙ СОУС (БЕШАМЕЛЬ)

Вам потребуется:
лук репчатый — 1 шт.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
молоко — 1/2 л,
куриный бульон — 1 стакан,
соль, мускатный орех, лимонный сок — по вкусу.
Способ приготовления.

Очистите и мелко нарежьте лук, обжарьте его в масле, добавьте муку и продолжайте жарить все вместе еще несколько минут. Молоко вскипятите и добавьте в него пассерованный лук и муку, соль, мускатный орех и горячий куриный бульон. Все тщательно размешайте и поставьте на огонь, доведите до кипения и проварите на слабом огне в течение 30 минут. Готовый соус процедите, добавьте лимонный сок и взбейте смесь до густой пены.

КРЕМ-СОУС К ЖАРЕНОЙ КУРИЦЕ

Вам потребуется:
сок, оставшийся после жарения курицы, — 1/2 стакана,
сметана — 1/2 стакана,
соус бешамель — 1 стакан,
сливочное масло — 1 ст. л.,
шалфей — 2 листика,
чеснок — 2 зубчика,
лимонный сок — 1 ч. л.,
жгучий красный перец — на кончике ножа,
соль, зелень петрушки — по вкусу.
Способ приготовления.

После того как пожарится курица, выложите кусочки мяса на блюдо. Сок, оставшийся на сковороде, слейте в отдельную посуду. Смешайте его со сметаной, добавьте соус бешамель, сливочное масло. Листья шалфея промойте, мелко покрошите ножом и разотрите в ступке, затем добавьте в соус. Разотрите чеснок, смешайте его с соком лимона, солью, перцем и все это соедините с соусом. Перед подачей к столу посыпьте соус мелко нарубленной зеленью.

СОУС СЛИВОЧНЫЙ

Вам потребуется:
готовый соус бешамель — 1/2 л,
сливки — 1 стакан.
Способ приготовления.

Приготовьте соус бешамель, как указано выше, в соответствующем рецепте, и перед подачей смешайте его с жирными сливками, взбейте и подайте к вареной курице.

АНДАЛУЗИЙСКИЙ СОУС

Вам потребуется:

сливки — 3,5 стакана,

яичные желтки — 5 шт.,

сливочное масло — 100 г,

густой говяжий бульон — 3/4 стакана,

мадера — 1/2 стакана,

сахар, соль — по вкусу,

красный перец — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Соедините желтки и холодное молоко и проварите на водяной бане, непрерывно помешивая, до загустения. После того как получится смесь сметанообразной консистенции, добавьте очень густой говяжий бульон. Прокипятите мадеру и влейте ее в соус, затем заправьте его сливочным маслом, сахаром и солью. Слегка поперчите. Этот соус прекрасно подходит к жареной или запеченной в духовке курице.

СОУС «РАНГУН»

Вам потребуется:

куриный бульон — 1/4 стакана,

кари — 2 ч. л.,

коньяк — 1/2 стакана,

сахар — 2 ст. л.,

красный перец — на кончике ножа,

ананасовый компот — 4 ст. л.,

мед — 2 ч. л.

Способ приготовления.

Этот пряный соус также подается к жареной или запеченной в духовке курице. Процедите сок, оставшийся после жарения курицы. Разведите кари в смеси коньяка и компота и влейте в бульон. Добавьте все компоненты, указанные в рецепте, и доведите соус до кипения.

СОУС «НИЦЦА»

Вам потребуется:

куриный бульон — 1 стакана,

сок, оставшийся после жарения или тушения курицы, — 1/2 стакана,

крахмал — 2 ч. л.,

сметана — 1 стакан,

перец молотый черный — на кончике ножа,

сушеный эстрагон — 1/2 ч. л.,

коньяк — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Этот соус прекрасно подходит для жареной домашней птицы.

Соус, оставшийся от жарения курицы, соедините с куриным бульоном и доведите до кипения. Влейте туда разведенный холодной водой крахмал. Поставьте смесь на огонь и варите, помешивая, пока соус не загустеет. Добавьте в соус сметану, специи и коньяк, тщательно перемешайте.

ЛИМОННЫЙ СОУС

Вам потребуется:

лимон — 2 шт.,

сметана — 125 г,

соль — по вкусу,

сахар — 1 щепотка,

молотый черный перец — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Обдайте лимоны горячей водой. Выжмите из одного лимона сок, смешайте его со сметаной. Добавьте сахар, соль, молотый перец. Все тщательно перемешайте. Второй лимон нарежьте кусочками, выложите на кусочки копченой курицы и полейте лимонным соусом.

СОУС «ЭКЗОТИК»

Вам потребуется:

авокадо — 1 шт.,

лимон — 1 шт.,

лук-шалот — 2 шт.,

несладкий йогурт — 200 г,

соль — по вкусу,

черный молотый перец — на кончике ножа,

кресс-салат — несколько веточек.

Способ приготовления.

Очистите и вымойте авокадо, разрежьте его пополам и удалите косточку. Мякоть разомните вилкой и полейте лимонным соком. Очистите лук, мелко его нарежьте и смешайте с йогуртом и авокадо. Посолите, поперчите и добавьте мелко нарезанный кресс-салат. Этот соус хорошо подходит как к копченой, так и вареной курице.

СОУС «СЫРНЫЙ»

Вам потребуется:

сыр гауда — 100 г,

сыр рокфор — 50 г,

несладкий йогурт — 400 г,

соль — по вкусу,

перец молотый — на кончике ножа,

сладкий красный перец — 1 стручок,

сладкий желтый перец — 1 стручок,

сладкий зеленый перец — 1 стручок.

Способ приготовления.

Натрите на терке сыр гауда, а рокфор разомните вилкой, смешайте весь сыр с йогуртом. Посолите и поперчите по вкусу. Стручки перца почистите и нарежьте мелкими кубиками. Часть этих кубиков смешайте с соусом и залейте им кусочки запеченной в духовке курицы. Оставшейся частью кубиков перца посыпьте курицу сверху.

МИНДАЛЬНЫЙ СОУС

Вам потребуется:

молотый миндаль — 50 г,

пюре из свежих помидоров — 200 г,

луковица — 1 шт.,

мята — 2 листочка,

перец черный молотый — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Возьмите свежие помидоры, порежьте на мелкие кусочки и разомните вилкой. Смешайте получившееся пюре с миндалем, который предварительно нужно хорошо размолоть. Лук очистите и мелко порубите, смешайте с помидорным пюре. Вымойте мяту в холодной воде, обсушите салфеткой и мелко порубите. Положите мяту в миндально-томатную смесь, все перемешайте, посолите и поперчите.

Этот соус будет хорош с жареной и тушеной курицей.

АРАХИСОВЫЙ СОУС

Вам потребуется:

подсоленный арахис — 6 ст. л.,

сушеный перчик чили — 3 стручка,

луковица — 1 шт.,

кокосовая стружка — 3 ст. л.,

арахисовое масло — 100 мл,

корица — на кончике ножа,

кари — 1 ч. л.,

мед — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Очистите арахис, мелко истолките его вместе со стручками чили. Очистите луковицу и натрите ее на терке. Соедините все компоненты с кокосовой стружкой, корицей, кари, медом и арахисовым маслом. Этот соус хорошо подать к шашлыку из индейки.

АЗИАТСКИЙ СОУС

Вам потребуется:

томатное пюре — 500 г,

кукурузное масло — 1 ст. л.,

молотая корица — на кончике ножа,

лук — 3 шт.,
чеснок — 3 зубчика.
Способ приготовления.

Лук и чеснок почистите и мелко порубите, подогрейте кукурузное масло и поджарьте в нем лук и чеснок до прозрачного состояния. Добавьте корицу, томатное пюре и потушите соус в течение 10 минут. Этот соус хорошо подавать к куриному филе или куриным окорочкам.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС

Вам потребуется:
апельсин — 1 шт.,
куриный бульон — 1 стакан,
тимьян — 1 веточка,
вишневый ликер — 3 ст. л.,
соль, перец молотый — по вкусу.
Способ приготовления.

Апельсины очистите и разделите на дольки. Сок, оставшийся от запекания курицы в духовке, процедите и положите туда апельсины, тимьян, соль, перец. Немного потушите, добавьте вишневый ликер. Разделайте курицу на небольшие кусочки и полейте ее соусом. Сверху уложите дольки апельсина.

КУРИЦА В МЕДОВОМ МАРИНАДЕ

Вам потребуется:
мед — 3 ст. л.,
молотый имбирь — 1/2 ч. л.,
соевый соус — 2 ч. л.,
молотый кориандр — 2 ч. л.,
шафран — 5 листиков,
луковица — 1 шт.,
помидор — 1 шт.,
бульон куриный — 2 стакана.
Способ приготовления.

Имбирь и кориандр предварительно разотрите. Мелко нарежьте луковицу, помидор очистите от кожицы и разомните в пюре. Смешайте соевый соус, мед и все остальные компоненты маринада. Курицу залейте готовым маринадом и дайте постоять в прохладном месте 20–30 минут.

СОУС ДЛЯ КУРИНОГО ШНИЦЕЛЯ «АНАНАСОВЫЙ»

Вам потребуется:
ананас — 2 ломтика,
имбирь — 25 г,
чабер — 1/2 пучка,
чеснок — 1 зубчик,
изюм — 50 г,

сливки — 1/2 стакана,
абрикосовый бренди — 100 мл.
Способ приготовления.

Жир, в котором жарились куриные шницели, процедите. В нем обжарьте чеснок. Ананас порежьте на кусочки, а имбирь мелко порубите. Изюм вымойте и обсушите. Кусочки ананаса, имбирь и изюм добавьте в сковороду с обжаренным чесноком, не сливая жир. Добавьте туда же сливки и доведите смесь до кипения. Затем влейте бренди и посолите соус по вкусу. Разложите шницели по тарелкам и полейте готовым соусом.

РЕЙНСКИЙ СОУС

Вам потребуется:
изюм без косточек — 100 г,
гвоздика — 1 шт.,
размятые можжевеловые ягоды — 2 шт.,
имбирь — 5 г,
измельченный миндаль — 30 г,
красное вино — 3 ст. л.,
концентрированный яблочный сок — 1 ст. л.,
сливочное масло — 30 г.
Способ приготовления.

Выложите курицу из сковородки, в которой она жарилась. В оставшийся от жарения сок влейте немного красного вина и подогрейте смесь. Положите изюм, толченый миндаль, гвоздику, можжевеловые ягоды, измельченный имбирь и проварите на слабом огне несколько минут. Затем добавьте яблочный сок, посолите. Натрите на крупной терке хорошо замерзшее сливочное масло и добавьте в соус.

ИМБИРНЫЙ СОУС

Вам потребуется:
сметана — 150 г,
вода — 2 стакана,
чеснок — 2 зубчика,
соль — по вкусу,
перец — на кончике ножа,
сушеный кориандр — 1 ч. л.,
кари — 1 ч. л.,
имбирный порошок — 1 ч. л.,
помидоры — 2 шт.
Способ приготовления.

Сок, в котором жарился цыпленок, процедите. Долейте в него воду и добавьте сметану, мелко порубленный чеснок, соль и перец, кориандр, кари и имбирь. Накройте крышкой и проварите на среднем огне в течение 15 минут. Затем добавьте нарезанные

ломтиками помидоры и проварите еще 15 минут.

СОУС К УТИНОМУ ФИЛЕ

Вам потребуется:

апельсины — 2 шт.,

апельсиновый ликер — 2 ст. л.,

сливки — 1/2 стакана,

соль — по вкусу,

перец — на кончике ножа,

цедра 1 лимона,

мята — 2 листика.

Способ приготовления.

Утиное филе выложите из сковороды; сок, образовавшийся после жарения, процедите. Апельсины обдайте кипятком, снимите цедру. Из мякоти выжмите сок. Смешайте апельсиновый сок с ликером и процеженным мясным соком. Доведите смесь до кипения. Затем добавьте сливки и варите, помешивая, пока масса не загустеет. Посолите, поперчите и добавьте в соус цедру лимона, натертую на мелкой терке.

СОУС «СОФИЙСКИЙ»

Вам потребуется:

помидоры — 350 г,

чеснок — 2 зубчика,

тимьян — 1 веточка,

базилик — 1/2 пучка,

соль — по вкусу,

перец — на кончике ножа,

лимон — 1 шт.,

розмарин — 1 веточка.

Способ приготовления.

Обдайте помидоры кипятком, снимите кожицу и нарежьте на маленькие кубики. Чеснок мелко порубите и смешайте с помидорами. Листочки тимьяна, розмарина и базилика измельчите в ступке и добавьте в помидорную массу. Соль и перец — по вкусу. Подавайте соус к жареной, тушеной или запеченной курице.

ПИВНОЙ СОУС

пиво — 1/2 стакана,

тмин — 1 ч. л.,

куриный бульон — 5 ст. л.,

чеснок — 2 зубчика,

сливочное масло — 20 г.

Способ приготовления.

Пожарьте курицу, перелейте сок, оставшийся от жарения, в другую посуду. Положите туда немного сливочного масла и

слегка обжарьте в нем чеснок и тмин. Влейте в кастрюлю пиво и немного проварите смесь. После этого добавьте куриный бульон и проварите соус еще минут 8. Соус процедите и опустите натертое на крупной терке сливочное масло в чуть остывший соус. Взбейте всю массу венчиком. Посолите и поперчите. Залейте соусом кусочки жареной курицы и сверху украсьте блюдо листиками кервеля.

СОУС «КАЛЬКУТТА»

Вам потребуется:

ананас консервированный — 4 ломтика,
бульон куриный — 1/2 стакана,
сок, оставшийся от жарения курицы, — 1/2 стакана,
лук репчатый — 1/2 шт.,
помидоры — 3–4 шт.,
масло растительное или сливочное — 10 г,
сливки — 1/3 стакана,
ананасовый сок — 1/3 стакана,
соль — по вкусу,
перец черный молотый — на кончике ножа,
кари — 1 ч. л.,
острый соевый соус — 1 ст. л.,
мука — 2–3 ст. л.,
рубленая петрушка — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Порежьте кружочки ананаса на маленькие кусочки. Лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте отдельно на любом масле. Вымойте помидоры и нарежьте их на небольшие ломтики. Разведите сок, оставшийся от жарения курицы, бульоном, затем положите туда кусочки ананаса и помидоров, обжаренный лук, влейте ананасовый сок и сливки. Поджарьте муку до золотистого цвета и добавьте в соус. Помешивая, доведите смесь до кипения и снимите с огня. Приправьте соус солью, перцем, кари и влейте острый соевый соус. Полейте кусочки жареной курицы этим соусом. Порошок кари привнесет в это блюдо аромат экзотической Индии. Можно украсить блюдо рубленой зеленью петрушки.

СОУС ФИСТАШКОВЫЙ СЛИВОЧНЫЙ

Вам потребуется:

сок, оставшийся после жарения птицы, — 1/2 стакана,
ядра фисташек — 70 г,
розовое вино — 1/2 стакана,
сливки — 1/3 стакана,
тертый сыр — 200 г,
коньяк — 4 ст. л.,

рубленая петрушка — 4 ст. л.,
кайеннский перец — на кончике ножа,
куриный бульон — 1 стакан,
горчица — 1 ст. л.,
сливочное масло — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Возьмите сок, оставшийся после жарения индейки или курицы, добавьте в него мелко молотые фисташки, разведите куриным бульоном и перемешайте с горчицей. Добавьте сливки, вино, перец, посолите и доведите смесь до кипения. Потушите на медленном огне минут тридцать. Положите сыр, сливочное масло, влейте коньяк и посыпьте рубленой зеленью. Соус готов.

СОУС ИЗ ПОРТВЕЙНА

Вам потребуется:
белый портвейн — 1/2 стакана,
куриный жирный бульон — 1 стакан,
сливочное масло — 1 ст. л.,
апельсины — 2 шт.,
кайеннский перец — на кончике ножа,
мука — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Этот соус замечательно подходит к жареной или запеченной в духовке утке. Жир, оставшийся после жарения утки, смешайте с вином и бульоном. Доведите до кипения и проварите около 10 минут. Вымойте апельсины, очистите, разрежьте на маленькие дольки, обжарьте их на сливочном масле и опустите в соус. Поджарьте до золотистого цвета муку и, тщательно размешивая, соедините ее с соусом. Доведите смесь до кипения. Посолите, поперчите по вкусу — соус готов.

ГРИБНОЙ СОУС К ЖАРЕНОМУ ЦЫПЛЕНКУ

Вам потребуется:
молотый черный перец — на кончике ножа,
молотый красный перец — на кончике ножа,
оливковое масло — 3 ст. л.,
эстрагон — 2 веточки,
шампиньоны — 250 г,
белое вино — 1/2 стакана,
сливки — 1 стакан.
Способ приготовления.

В жир, оставшийся после жарения цыпленка, добавьте вино и эстрагон, потушите смесь минут 10. Промойте и очистите шампиньоны, нарежьте их мелкими ломтиками. Положите грибы в кастрюлю и залейте сливками, затем накройте крышкой и потушите минут 20. Смешайте все компоненты и полейте

цыпленка готовым соусом.

СОУС «СЛАДКАЯ ФАНТАЗИЯ»

Вам потребуется:

апельсиновый мармелад — 150 г,

столовая горчица — 2–3 ст. л.,

соль — 1 ч. л.,

тмин — 1 ч. л.,

черный молотый перец — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Этот соус лучше всего подходит к куриным окорочкам, желательно выбирать для жарения очень жирные окорочка. После того как они поджарятся, возьмите сок, оставшийся от жарения, и смешайте его с апельсиновым мармеладом, горчицей, тмином, солью и перцем. Нагрейте смесь, но не доводите до кипения. Соус к окорочкам подавайте в отдельной посуде.

ПИКАНТНЫЙ ПРЯНЫЙ СОУС

Вам потребуется:

помидоры — 5 шт.,

яблоки — 2 шт.,

майонез — 1 ст. л.,

корень сельдерея — 1 шт.,

соль — по вкусу,

перец красный — на кончике ножа,

кориандр — 2 семечка,

лук — 1 шт.,

сливочное масло — 2–3 ст. л.,

шалфей — 5–6 зерен.

Способ приготовления.

Помидоры промойте, обдайте кипятком и снимите с них кожицу, нарежьте на маленькие ломтики. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину с семенами и натрите на терке. Лук обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Добавьте в ту же сковороду помидоры, яблоки, кориандр, рубленый корень сельдерея, шалфей, посолите, поперчите и на медленном огне тушите минут 10. Остудите смесь, добавьте майонез и все хорошенько перемешайте. Полейте окорочка этим соусом перед подачей к столу.

СОУС «ЧИЛИЙСКИЙ»

Вам потребуется:

соус-кетчуп «Чили» — 3 ст. л.,

тертый хрен — 1 ст. л.,

тертый корень сельдерея — 1 ст. л.,

рубленый репчатый лук — 1 ст. л.,

масло сливочное — 2 ст. л.,

горчица столовая — 1 ч. л.,
бульон — 1 стакан,
соль — 1 щепотка,
сахар — 1 щепотка,
лимонный сок — 2 ч. л.,
рубленый эстрагон — 2 ст. л.,
рубленый кервель — 2–3 ст. л.
Способ приготовления.

Обжарьте в масле лук и сельдерей, соедините с бульоном и соусом-кетчупом. Добавьте горчицу, сахар, хрен, лимонный сок. Мелко нарежьте эстрагон и кервель и смешайте с соусом. Подается этот соус к вареной курице.

СОУС «АПЕННИНСКИЙ»
Вам потребуется:
лук-шалот — 6 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
перец чили — 1 шт.,
каперсы — 3 ст. л.,
петрушка — 1 пучок,
оливковое масло — 6 ст. л.,
сок 1/2 лимона,
соль — 1/2 ч. л.,
черный молотый перец — на кончике ножа.
Способ приготовления.

Лук почистите и мелко порубите. Чили разрежьте, промойте, удалите семена и мелко нарежьте. Каперсы и петрушку нарежьте как можно мельче. Чеснок натрите на терке. Соедините все измельченные компоненты. Смешайте оливковое масло с лимонным соком и заправьте им ингредиенты холодного соуса.

Этот холодный соус очень хорошо сочетается с охлажденным мясом домашней птицы.

СОУС «АКАПУЛЬКО»
Вам потребуется:
авокадо — 1 шт.,
острый перец чили — 1 стручок,
помидоры — 3 шт.,
репчатый лук — 1 шт.,
молотый перец — на кончике ножа,
зелень кинзы — 1 ст. л.,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Авокадо средних размеров и помидоры измельчите в миксере. Мелко нарежьте стручок горького перца и репчатый лук. Все компоненты смешайте, посолите и поперчите. Добавьте мелко

нарезанную зелень кинзы.

Этот холодный соус хорош к жареной домашней птице.

АБРИКОСОВЫЙ СОУС

Вам потребуется:

свежие абрикосы — 1/2 кг,

луковица — 1 шт.,

растительное масло — 2 ст. л.,

мука — 2 ст. л.,

сахарная пудра — 2 ч. л.,

соль — по вкусу,

белый перец — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Нарежьте лук тонкими кольцами, а мякоть абрикосов очень мелкими кубиками. Жир, оставшийся после жарения курицы, слейте и поджарьте на нем муку, постоянно помешивая. Подлейте такое количество воды и растительного масла, чтобы получился густой соус. Добавьте нарезанный лук и поставьте кастрюлю на медленный огонь. Варите до тех пор, пока лук не станет мягким. Затем добавьте абрикосы, приправьте их сахарной пудрой, солью и перцем. Накройте крышкой и потушите в течение 30 минут на среднем огне. Соусом залейте жареную курицу.

ГВИНЕЙСКИЙ СОУС

Вам потребуется:

лук репчатый — 3 шт.,

помидоры — 6 шт.,

томатная паста — 70 г,

арахисовое масло — 250 г,

соль — по вкусу,

черный молотый перец — на кончике ножа,

куриный бульон — 3/4 л.

Способ приготовления.

Лук крупно нарежьте. Помидоры освободите от кожицы и нарежьте кусочками. Измельчите в миксере лук, помидоры, томатную пасту до пюреобразного состояния. Разбавьте пюре куриным бульоном. Поставьте на огонь и проварите 10 минут. Снимите с огня и, подмешивая понемногу арахисовое масло, взбивайте венчиком. Затем поставьте смесь на медленный огонь и проварите соус еще минут 10. Посолите, поперчите. Курицу укладывают непосредственно в соус. Этот соус очень хорош к любой вареной домашней птице.

СОУС СУХАРНЫЙ

Вам потребуется:

мясной бульон — 1/4 л,

лук репчатый — 3 шт.,

чеснок — 1 зубчик,
соль — 1 щепотка,
молотый черный перец — на кончике ножа,
помидоры — 6 шт.,
сладкий болгарский перец — 1 шт.,
молотый красный перец — на кончике ножа,
сухой эстрагон — 1/2 ч. л.,
тмин — 1 ч. л.,
панировочные сухари — 1/2 стакана.
Способ приготовления.

Слейте в отдельную посуду сок и жир, оставшийся после жарения курицы, и обжарьте мелко порезанный лук до прозрачности. Подлейте мясной бульон. Добавьте молотый перец (красный и черный). Снимите кожицу с помидоров и порежьте их дольками средней величины. Сладкий перец мелко порежьте, добавьте эстрагон, тмин, сырой лук и тертый чеснок. Накройте посуду крышкой и потушите соус 20 минут. Перед самым окончанием тушения посыпьте соус панировочными сухарями. Тщательно размешайте, чтобы не было комочков. Соус к жареной курице или утке готов.

СОУС ЗАВАРНОЙ

Вам потребуется:
белый соус — 2 стакана,
белое сухое виноградное вино — 2 ст. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
масло сливочное — 20 г,
шампиньоны — 50 г,
лавровый лист — 2 шт.,
перец горошком — 4 шт.,
шалфей — 5 зерен.
Способ приготовления.

В основной белый соус на курином бульоне влейте лимонный сок, положите специи. Шампиньоны заранее отварите, измельчите и тоже добавьте в основной соус. Доведите до кипения и влейте вино. Когда соус остынет, для густоты добавьте сливочное масло, натертое на терке, и тщательно все смешайте.

Этот соус хорошо подходит к отварному куриному мясу или цыплятам.

СОУС ГУСТОЙ

Вам потребуется:
соус белый — 2 стакана,
сливки — 1/2 стакана,
яичный желток — 1 шт.,
лимонный сок — 1 ст. л.,

желатин — 1 1/2 ст. л.
майоран — 2 листочка.
Способ приготовления.

Подогрейте основной белый соус, приготовленный на курином бульоне, влейте лимонный сок и посолите. Смешайте сливки и яичный желток. Подогрейте сливки с желтком и добавьте разведенный в бульоне желатин и мелко нарезанные листья майорана. Нагрейте соус до 80 °С, процедите и охладите, непрерывно помешивая.

Этим соусом хорошо заливать вареную или тушеную курицу.

СОУС ФРУКТОВЫЙ

Вам потребуется:
яблоки — 70 г,
чернослив — 30 г,
сметана — 40 г,
шафран — 5 зерен.
Способ приготовления.

Положите в кастрюлю с толстым дном или горшочек жир, оставшийся от жарения курицы. Вымойте яблоки, очистите от кожицы и нарежьте дольками. Из чернослива вытащите косточки и нарежьте его мелкими кусочками. Сложите яблоки и чернослив в кастрюлю. Залейте сметаной, посолите и положите шафран. Проварите 10–15 минут на среднем огне до тех пор, пока содержимое не станет мягким. Выложите соус на кусочки жареной курицы или утки.

СОУС «СЕЛЬСКИЙ»

Вам потребуется:
сметана — 200 г,
помидоры — 4 шт.,
мука — 1 ст. л.,
домашний хлебный квас — 3 ст. л.,
соль — 1 щепотка,
перец черный молотый — 1/3 ч. л.,
чеснок — 2 зубчика.
Способ приготовления.

В масле, оставшемся от жарения курицы, спассеруйте мелко нарезанную мякоть свежих помидоров, заправьте солью и перцем и проварите 30 минут. Влейте домашний хлебный квас и доведите до кипения. Затем добавьте сметану, смешанную с поджаренной мукой. Варите, помешивая, в течение 5 минут, затем снимите с огня и добавьте чеснок, измельченный до состояния пюре.

Этим соусом можно полить уже готовых цыплят, а можно в нем немного проварить предварительно обжаренных цыплят.

СОУС «ПОХМЕЛЬНЫЙ»

Вам потребуется:

соленые огурцы — 3 шт.,
огуречный рассол — 1 стакан,
лук репчатый — 2 шт.,
помидоры — 750 г,
сладкий болгарский перец — 2 шт.,
масло сливочное — 2 ст. л.,
зелень укропа — 4 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
соль, перец черный молотый — по вкусу.

Способ приготовления.

Соус подается к жареной утке. Очистите огурцы от кожицы, разрежьте их вдоль на половинки, удалите семена, нарежьте мелкими кубиками, ошпарьте кипятком. В оставшемся от жарения утки масле спассеруйте муку с мелко нарезанным луком, положите очищенные от кожицы помидоры, нарезанные на дольки. Нарежьте соломкой болгарский перец и добавьте туда же. Залейте все это огуречным рассолом, добавьте сливочное масло и уварите соус до густоты сметаны. Добавьте измельченные соленые огурцы и рубленую зелень укропа.

ОВОЩНОЙ СОУС К ЦЫПЛЕНКУ

Вам потребуется:

куриный бульон — 2 стакана
луковица — 1 шт.,
сладкая паприка — 250 г,
пеперони — 2 стручка,
фасоль консервированная — 1/2 банки,
кукуруза консервированная — 1/2 банки,
сахар — щепотка,
чеснок — 3 зубчика,
кориандр — 1/2 ч. л.,
молотый красный перец — на кончике ножа,
лимонная мелисса — 3 веточки,
петрушка — 3 веточки.

Способ приготовления.

Лук поджарьте на растительном масле, затем добавьте нарезанный соломкой сладкий перец, паприку и пеперони, потушите несколько минут. Добавьте в кастрюлю фасоль и кукурузу, влейте куриный бульон и тушите в течение 10 минут. Добавьте молотый красный перец, сахар, раздавленные зубчики чеснока, разведите водой молотый кориандр и тоже добавьте в соус. Прокипятите на слабом огне в течение 25 минут, посолите, поперчите, посыпьте рубленой петрушкой и лимонной мелиссой.

СОУС С АНЧОУСАМИ

Вам потребуется:

помидоры (свежие или консервированные) — 600 г,
лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 3 зубчика,
рубленая зелень петрушки — 2 ст. л.,
маринованные огурцы — 100 г,
филе анчоусов — 4 шт.,
томатная паста — 3 ст. л.,
нежгучий пеперони — 4 стручка,
бульон куриный — 200 мл,
соль — по вкусу,
сахар — 1/2 ч. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
базилик — 1/2 пучка,
оливковое масло — 4 ст. л.,
сало свиное — 100 г,
тертый сыр — 50 г.

Способ приготовления.

Нарежьте сало кубиками и растопите. Лук и чеснок мелко порубите, спассеруйте в жире. Туда же добавьте помидоры и слегка обжарьте. Зелень петрушки мелко порубите, нарежьте мелкими кубиками соленые огурцы, порубите филе анчоусов и все эти компоненты смешайте с луком и помидорами, добавьте томатную пасту, измельченный пеперони и влейте бульон. Заправьте соус солью, сахаром и лимонным соком, прокипятите минут десять и добавьте мелко нарезанный базилик и оливковое масло. Поставьте соус настаиваться в теплое место. Натрите на терке сыр и заправьте готовый соус.

СОУС ПЕПЕРОНИ

Вам потребуется:

красный пеперони — 2 стручка,
растительное масло (оливковое) — 10 ст. л.,
лимонный сок — 4 ст. л.,
соль — 1 ч. л.,
чеснок — 3 зубчика,
шалфей — 3 листика,
лимон — 6–8 ломтиков,
куриный бульон — 1 стакан.

Способ приготовления.

Смешайте оливковое масло, лимонный сок, соль. Измельчите чеснок. Пеперони очистите от семян и нарежьте тонкими кольцами. Листья шалфея промойте и мелко порубите. Чеснок, пеперони и шалфей положите в соус (оставьте несколько

листочков шалфея и кусочков пеперони для украшения курицы). Ломтики лимона также добавьте в смесь. Залейте все бульоном, доведите до кипения и на медленном огне проварите минут 20. Готовое блюдо — курицу, залитую соусом пеперони, можно украсить листочками шалфея и колечками пеперони.

СОУС ИЗ АВОКАДО С ШАМПИНЬОНАМИ

Вам потребуется:

шампиньоны — 400 г,
растительное масло — 2 ст. л.,
белое вино — 200 мл,
соль — 1 ч. л.,
перец — 1/2 ч. л.,
авокадо — 3 шт.,
лимонный сок — 2 ст. л.,
сметана — 150 г.

Способ приготовления.

Разрежьте шампиньоны на четыре части, потушите их с луком на масле, затем влейте вино, посолите и поперчите. Прокипятите 5 минут. Разрежьте крупные авокадо пополам и удалите косточки. Осторожно, с помощью ложки выньте мякоть и разомните ее до пюреобразного состояния. Смешайте полученную массу с лимонным соком, сметаной и шампиньонами. Доведите до кипения. Соус готов. Он очень хорошо подходит к куриному филе.

БАНАНОВЫЙ СОУС

Вам потребуется:

куриный бульон — 2 стакана,
растительное масло — 6 ст. л.,
кари — 3 ч. л.,
порошок чили — 1/2 ч. л.,
соль — 1 щепотка,
перец — на кончике ножа,
лук-порей — 1 стебель,
яблоко — 1 шт.,
парика красная — 1 шт.,
паприка желтая — 1 шт.,
сливки — 100 г,
херес — 2 ст. л.,
консервированный ананас — 2 ломтика,
бананы — 2 шт.

Способ приготовления.

Смешайте растительное масло с порошком кари, добавьте на кончике ножа порошок чили, соль и перец. Слейте в отдельную посуду сок, оставшийся от жарения курицы, и смешайте с пряным

растительным маслом. Очистите лук-порей, яблоки и паприку. Порей нарежьте кольцами и потушите несколько минут в масляной смеси. После этого добавьте нарезанные паприку и яблоки. Их лучше всего нашинковать кубиками. Затем влейте в смесь сливки, херес и нарезанные кубиками ананас и бананы. Все тщательно перемешайте и потушите еще 15 минут. Соус готов.

Этот соус хорош к жареным окорочкам.

СОУС КАРИ ДЛЯ КУРИЦЫ

Вам потребуется:

вода — 3/4 л,

луковица — 3 шт.,

яблоко — 1 шт.,

консервированные абрикосы — 200 г,

сливки — 1 стакан,

кари (молотая смесь) — 3 ст. л.,

мука — 2 ст. л.,

соль, молотый перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Нарежьте репчатый лук полукольцами, яблоко очистите и нашинкуйте кубиками. Яблоко лучше выбрать не очень сладкое. Абрикосы освободите от косточек, мелко нарежьте. Свежие абрикосы можно заменить консервированными или персиками. В этом случае откиньте плоды на сито, чтобы сироп стек.

Растопите масло, спассеруйте на нем лук и кусочки яблок, затем всыпьте муку и кари. Все перемешайте, залейте водой. Слегка посолите. Закройте крышкой и проварите на среднем огне минут 20. Затем осторожно спустите в смесь абрикосы, влейте сливки, помешайте и доведите до кипения. При желании добавьте еще соли и перца. Этот соус лучше подходит для вареной и жареной курицы, он придает мясу необыкновенный аромат, мягкий вкус.

ВИНОГРАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС

Вам потребуется:

мука — 2 ст. л.,

апельсиновый сок — 1 стакан,

виноград — 100 г,

соль — по вкусу,

мускатный орех молотый — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Вымойте виноград. Лучше взять виноград сладких сортов, с небольшими ягодами и без косточек. Вымытые ягоды отделите от веточек и разрежьте пополам. Если виноград с косточками — удалите их. Вскипятите апельсиновый сок, добавьте муку и проварите его минуты три, чтобы сок загустел на сильном огне.

Всыпьте в сок виноград и доведите до кипения, но не кипятите. Добавьте мускатный орех непосредственно перед употреблением соуса в пищу, залейте соусом птицу и подавайте к столу.

Соус подходит к жареной или запеченной индейке. Эта изысканная приправа станет прекрасным дополнением к жаркому.

СЫРНО-ГОРОХОВЫЙ СОУС

Вам потребуется:

жидкое гороховое пюре — 1/4 л,
кислые сливки (кефир) — 1/4 л,
плавленый сыр — 120 г,
соль — по вкусу,
перец молотый — 1 щепотка,
тимьян — 3 веточки.

Способ приготовления.

Сварите очень жидкую гороховую кашу. Смешайте ее с кислыми сливками и разогрейте. Мелко нарубите веточки тимьяна, положите в кастрюлю два кусочка плавленого сливочного сыра и распустите, затем добавьте соль, перец. Все тщательно смешайте и подавайте к отварной охлажденной курице.

СОУС «ОГНЕННАЯ ЗЕМЛЯ»

Вам потребуется:

томатный кетчуп — 1/2 л,
уксус — 2 ст. л.,
сахар — 1 ч. л.,
соль — по вкусу,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.,
соевый соус — 2 ст. л.,
розмарин — 1 ч. л.,
чеснок — 3 зубчика.

Способ приготовления.

Томатный кетчуп смешайте с уксусом. Добавьте сахар, соль, кайеннский перец и все хорошо перемешайте. После этого добавьте соевый соус, тертый чеснок и в последнюю очередь — розмарин.

Этот соус можно подавать к жареной и запеченной курятине, окорочкам, шашлыку из птицы.

ГРЕЧЕСКИЙ СОУС

Вам потребуется:

огурцы — 2 шт.,
жирный творог — 250 г,
несладкий сливочный йогурт — 1/2 стакана,
чеснок — 2 зубчика,

соль — 1 щепотка,
перец молотый — на кончике ножа,
уксус — 1 ст. л.
Способ приготовления.

Хорошенько вымойте огурцы холодной водой. Натрите их на крупной терке, слегка отожмите, чтобы выделился сок. Огуречный сок смешайте с пропущенным через мясорубку творогом, йогуртом и пюреобразным чесноком. Посолите, поперчите смесь и добавьте немного уксуса. Если соус получился очень густым, добавьте немного холодной кипяченой воды. Мелко порубите укроп и смешайте с соусом. Подавайте к холодному куриному мясу. Лучше всего — отварному.

МАРИНАДЫ

Маринады делают куриное мясо нежным и пикантным. Иногда мясо курицы маринуют и используют маринад как основу для соусов, которые подаются к этому блюду. Предлагаем несколько рецептов маринадов для мяса птицы.

МАРИНАД С ШАЛФЕЕМ

Вам потребуется:
сок 1 лимона,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 3 зубчика,
базилик рубленый — 4 ст. л.,
шалфей — 5 зерен,
белое вино — 1,5 ст.
Способ приготовления.

Нарежьте лук кольцами, измельчите чеснок. Залейте все это вином, добавьте лимонный сок, мелко нарезанный базилик, посолите и добавьте растертые семена шалфея. Все как следует перемешайте и залейте полученной смесью курицу. Маринуйте птицу в течение 2–3 часов.

МАРИНАД ФРАНЦУЗСКИЙ

Вам потребуется:
сухое вино — 1 стакан,
сок 1/2 лимона,
лук репчатый — 100 г,
гвоздика молотая — 1 ч. л.,
горчица — 3 ст. л.,
кресс-салат — 1 пучок.
Способ приготовления.

Нарежьте курицу кусочками, промажьте кусочки горчицей, смочите лимонным соком и залейте вином. Посыпьте смесью перца, гвоздики и мелко нарезанного кресс-салата. Оставьте замаринованную курицу в холодном месте примерно на 14–16

часов.

МАРИНАД «АМАДЕУС»

Вам потребуется:

репчатый лук — 300 г,

зеленые яблоки — 3 шт.,

сладкий перец — 1 шт.,

вермут — 1 стакан,

соль — по вкусу,

черный молотый перец — 1 щепотка,

тмин — 1/2 ч. л.,

лимон — 1/2 шт.

Способ приготовления.

Нарежьте лук полукольцами, очищенные яблоки — ломтиками, а перец — соломкой. В миске приготовьте маринад из вермута, соли, молотого перца, тмина и 1/4 лимона (нарезанного вместе с корочкой). Переложите кусочки курицы яблоками, луком и кусочками перца, а затем залейте маринадом. Держите курицу в этом маринаде не менее 3 часов.

МАРИНАД «ВИКТОРИАНСКИЙ»

Вам потребуется:

лук — 2 шт.,

чеснок — 3 зубчика,

темное пиво — 1 стакан,

соль — по вкусу,

перец черный молотый — 1 щепотка,

лавровый лист — 3 шт.,

столовый уксус — 50 г,

зелень кинзы, укропа и сельдерея — по вкусу.

Способ приготовления.

Из пива, уксуса, перца и лаврового листа приготовьте маринад, проварив смесь из всех указанных компонентов на умеренном огне в течение 3–4 минут, не доводя до кипения. Затем залейте маринадом курицу. Нарежьте кольцами лук, мелко нарубите зелень, натрите на терке чеснок и добавьте все это в маринад. Оставьте в нем кусочки птицы на 4–5 часов.

МАРИНАД ПО-АНГЛИЙСКИ

Вам потребуется:

вишня — 200 г,

красное вино — 1 стакан,

луковица — 3 шт.,

соль — 1/2 ч. л.,

перец молотый — 1 щепотка.

Способ приготовления.

Вымойте курицу, разрежьте ее на кусочки и сделайте на них

надрезы-насечки. Вишни очистите от косточек и нашпигуйте ими кусочки курицы. Курицу посолите, поперчите, полейте вином. Лук мелко порубите и уложите на кусочки курицы. Выдерживайте мясо в этом маринаде в течение 2 часов.

МАРИНАД СОЕВЫЙ

Вам потребуется:

чеснок — 1 зубчик,

растительное масло — 4 ст. л.,

соевый соус — 6 ст. л.,

соль — 1 щепотка,

сахар — 1 щепотка,

перец молотый — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Пропустите зубчик чеснока через пресс для чеснока. Смешайте растительное масло с соевым соусом, добавьте соль, сахар, перец, чеснок. Куриные окорочка поместите в миску и залейте маринадом. Оставьте мясо под крышкой и выдерживайте его таким образом в течение 30 минут. Можно оставить окорочка в маринаде на ночь, тогда они станут особенно пряными и нежными на вкус.

МАРИНАД ДЛЯ УТИНОЙ ГРУДКИ

Вам потребуется:

сухой херес — 3 ст. л.,

соевый соус — 2 ст. л.,

винный уксус — 2 ст. л.,

соль, молотый перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Для маринада вам больше подойдет сухой белый херес, слабокислый, с терпким ароматом. Смешайте сухой херес и соевый соус. Добавьте уксус, соль и перец. Замаринуйте в нем утиную грудку. Выдерживайте мясо в маринаде в течение 4–5 часов.

Такой же маринад можно использовать для куриного филе или куриной печени.

МАРИНАД «ДАРЫ ЛЕТА»

Вам потребуется:

лук репчатый — 1 шт.,

морковь — 1 шт.,

лук-порей — 1 шт.,

лимон — 1 шт.,

сельдерей — 1 веточка,

зелень петрушки — 2 веточки,

сухой тимьян — 1/4 ст. л.,

сухое белое вино — 1/2 л,

виноградный уксус — 125 мл,
соль — 1 ч. л.,
горячая вода — 1/4 л.
Способ приготовления.

Нарежьте лук колечками, морковь натрите на крупной терке, лук-порей тонко нарежьте. Лимон вымойте, обсушите и порежьте ломтиками. Зелень сельдерея, петрушки и тимьяна завяжите в марлевый мешочек. Вино смешайте с уксусом и солью, добавьте горячей воды, положите туда нашинкованные овощи и лимон, опустите мешочек с приправами и залейте этой смесью курицу. Дайте ей постоять минут 15–20, затем слейте маринад. Теперь курица подготовлена к запеканию в духовке. При запекании можно выложить ломтики лимона из маринада на кусочки курицы.

МАРИНАД С ЙОГУРТОМ
Вам потребуется:
оливковое масло — 1/2 стакана,
несладкий йогурт — 1/3 стакана,
соль — 1 щепотка,
винный уксус — 100 г,
молотый красный перец — на кончике ножа,
корица — на кончике ножа.
Способ приготовления.

Хорошенько перемешайте йогурт и масло, добавьте все перечисленные компоненты и замаринуйте этой смесью кусочки курицы на два-три часа.

МАРИНАД СМЕТАННЫЙ
Вам потребуется:
сметана — 200 г,
лимонный сок — 1 ст. л.,
листья мелиссы — 3 шт.,
соль — по вкусу,
столовая горчица — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Смешайте сметану, лимонный сок, столовую горчицу. Мелко порубите листья мелиссы и добавьте в маринад. Хорошенько все смешайте и смажьте полученной смесью подготовленную к обжариванию или запеканию курицу.

МАРИНАД ВИННЫЙ
Вам потребуется:
майонез — 250 г,
красное вино — 200 г,
перец чили — 1 ч. л.,
чеснок — 3 зубчика,

тмин — 4–5 зерен.

Способ приготовления.

Смешайте майонез с красным вином, добавьте измельченный перец чили, разотрите зерна тмина и также добавьте в смесь. Соедините ее с мелко нарезанным чесноком, посолите. Замаринуйте в этом соусе курицу на 1–1,5 часа.

МАРИНАД «ЛУКОВЫЙ АРОМАТ»

Вам потребуется:

лук-порей — 6 шт.,

сухая приправа к блюдам — 1 ч. л.,

красный винный уксус — 2 ст. л.,

сухой херес — 5 ст. л.,

оливковое масло — 6 ст. л.,

веточки тимьяна — 6 шт.,

свежемолотый черный перец — на кончике ножа,

соль — 1 щепотка.

Способ приготовления.

Порежьте лук тонкими колечками, смешайте с любой сухой приправой, винным уксусом, хересом и оливковым маслом. Добавьте немного соли и молотого перца. Залейте курицу и дайте постоять примерно три часа. Кусочки курицы переложите веточками тимьяна. Переворачивайте кусочки мяса во время маринования два-три раза, чтобы они как следует пропитались составом.

МАРИНАД ДЛЯ МЯСА ЦЫПЛЕНКА

Вам потребуется:

лук репчатый — 2 шт.,

рубленая зелень петрушки — 2 ст. л.,

чеснок — 3 зубчика,

уксус столовый — 3 ст. л.,

растительное масло — 1/2 стакана,

соль — 1 щепотка.

Способ приготовления.

Нарежьте лук тонкими колечками, мелко порубите петрушку и раздавите чеснок. Смешайте все это с уксусом и растительным маслом, посолите. Покройте кусочки цыпленка маринадом и подержите их в этой смеси 3–4 часа, периодически переворачивая. Этот маринад годится также для курицы и для индейки.

МАРИНАД «ТРОПИЧЕСКИЙ»

Вам потребуется:

оливковое масло — 1/3 стакана,

ананасовый сок — 1/3 стакана,

апельсиновый сок — 1/3 стакана,

полусухое красное вино — 1 стакан,
соль — 1/2 ч. л.,
кари — на кончике ножа,
чеснок — 3 зубчика.
Способ приготовления.

Залейте курицу оливковым маслом и вином, размешайте кари с апельсиновым и ананасовым соком, посолите, положите растолченный чеснок и добавьте в маринад. Замочите окорочка на несколько часов.

МАРИНАД «ТРАВЯНОЙ»
Вам потребуется:
тимьян — 2 ст. л.,
розмарин — 2 ст. л.,
базилик — 2 ст. л.,
петрушка — 2 ст. л.,
оливковое масло — 4 ст. л.,
чеснок — 3 зубчика,
соль — 1 щепотка,
перец молотый — на кончике ножа.
Способ приготовления.

Измельчите чеснок. Отделите от стебельков листики свежей зелени и мелко порубите. Смешайте масло, тимьян, розмарин, петрушку и базилик. Добавьте измельченный чеснок, соль, перец и все тщательно перемешайте. Смажьте этой смесью кусочки курицы и маринуйте примерно два часа.

Глава IV У КАМИНА ПОСЛЕ ОХОТЫ

Охота является древнейшим занятием мужчин, которое в известной степени представляет собой хобби. Особенно в наше время, когда у человека отпала нужда в активном поиске пропитания в лесу или поле. Теперь охота стала исключительно удовольствием, а охотничьи трофеи — не более чем доказательством мастерства.

Однако не стоит спешить выкидывать охотничьи трофеи или раздавать их друзьям по окончании очередного успешного похода с ружьем в лес. Не лучше ли позаботиться о дичи и приготовить ее надлежащим образом? Из птицы и зверя можно приготовить изумительные блюда. Подлинной вершиной кулинарии станет дичь под соусом.

Соус благополучно завершает приготовление дичи — им поливают мясо и птицу для придания острого, специфического вкуса или же запаха, или — что чаще всего бывает — и для запаха, и для вкуса! Нередко соусы готовят непосредственно в процессе жарки или тушения дичи. Нередки случаи, когда соусы служат исключительно для отмачивания в них мяса и птицы перед основной обработкой блюда (для устранения неприятного запаха).

Словом, соусы важны при приготовлении охотничьих трофеев с самого начала кулинарного процесса (отмочки), и до завершающей стадии, когда еду подают к столу.

Ниже в этой главе приводятся рецепты соусов, применяющихся для блюд из дичи. Здесь можно найти настоящие соусы, винные, а также подливки, маринады, заливки. Большинство из них изначально возникли как охотничьи, то есть служили для приготовления дичи. Кроме них, приводится описание других соусов, используемых современной кулинарией преимущественно при обработке дичи, но и не только.

Сразу должны предупредить, что некоторые рецепты изменены в соответствии с принятыми в современной кулинарии правилами. В состав практически всех охотничьих соусов первоначально входила такая приправа, как можжевельник, однако этим самым нарушалась совместимость пряных компонентов. О вкусах не спорят, поэтому авторы попытались, следуя правилам кулинарии, минимально нарушить прежние традиции.

В раздел также включено описание зарубежных соусов, используемых в процессе кулинарной обработки мяса лесных животных. Интерес могут представлять исторические справки —

рецепты соусов, применявшихся в древнем мире. К сожалению, названия большинства этих соусов утеряны, поэтому историки кулинарии дали древним соусам новые, произвольные названия.

Рецепты оригинальных соусов приводятся с целью возбудить фантазию читателя и заставить его поэкспериментировать на кухне. Мы, авторы настоящей книги, заранее желаем вам удачи в этих экспериментах, равно как и во всем остальном. Пусть успешная охота всегда будет оценена по достоинству вашими родными и близкими как истинными гурманами!

ОСНОВНОЙ ОХОТНИЧИЙ СОУС

Не следует путать основные соусы для дичи с основными соусами, перечисленными во введении ко второй части настоящей книги. Дело в том, что, как уже упоминалось выше, основные соусы предназначены для изготовления новых соусов с разнообразными приправами. Основные соусы служат, таким образом, основой для блюд из птицы и мяса.

Основные охотничьи соусы, конечно, могут служить основой для приготовления более сложных соусов, но вообще-то их название означает, что они применяются чаще всего в процессе обработки дичи. Их можно назвать универсальными, поскольку границ их применению не существует — особые охотничьи соусы идеально подходят к любому мясному блюду или блюду из птицы. Применяются они в заключительной стадии процесса кулинарной обработки дичи.

ОСНОВНОЙ ОХОТНИЧИЙ СОУС

Для приготовления этого соуса вам потребуется:

вода — 1 стакан,

соль — 3 щепотки,

перец черный горошком — 7 горошин,

чеснок — 1/4 дольки,

мука — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Муку обжарьте на сухой сковородке. Воду вылейте на чистую сковородку, посолите, добавьте обжаренную муку. Смесь тщательным образом перемешайте. Затем в разогретую смесь добавьте горошины черного перца. Когда смесь закипит, огонь следует убавить и добавить измельченный чеснок. Осторожно размешайте смесь, кипятя ее на медленном огне в течение пяти минут. Затем снимите с плиты — соус можно считать готовым. Желательно подавать его к блюдам подогретым, но можно и в холодном виде к мелкой лесной птице — рябчикам и перепелам.

ОСНОВНОЙ ОХОТНИЧИЙ СОУС С ХРЕНОМ «ЯГДТАШ»

Вам потребуется:

сметана — 1/2 стакана,

корень хрена тертый — 1/3 ч. л.,
соль — 1 щепотка,
семена тмина — 1/3 ч. л.
Способ приготовления.

Необходимое количество тертого хрена отмеривают, захватив его совсем немного на кончике ножа — это как раз 1/3 чайной ложки. Тертый хрен разведите сметаной, затем добавьте семена тмина. Смесь разогрейте на медленном огне при непрерывном помешивании. Разогрев, посолите, доведите до кипения и снимите с плиты. Соус подается охлажденным. Он хорошо подходит к кабанине, лосятине, зайчатине. Может неплохо сочетаться с мясом нутрии, однако оно при этом приобретает особый привкус, который не всем нравится.

СОУСЫ-ПОДЛИВКИ

Некоторые соусы готовятся так, как и острые подливки. Их основа почти всегда — вода, изредка — мякоть овощей. Но в последнем случае подливки непригодны для использования в процессе приготовления дичи. Их даже редко называют подливками. Ниже приводятся рецепты настоящих охотничьих подливок.

СОУС-ПОДЛИВКА «МЕДВЕЖОНОК»
Вам потребуется:
вода — 1/2 стакана,
соль — по вкусу,
лавровый лист — 2 шт.,
семена тмина — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Воду налейте в кастрюльку или кружку для соусов, посолите, после чего в нее следует добавить семена тмина. Посуду со смесью поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Через 2–3 минуты положите лавровый лист, снимите посуду с огня и остудите. Перед употреблением соус разогревают. Им поливают (малыми порциями) мясо, особенно хорошо соус сочетается с зайчатиной. Название соуса обманчиво — это не самая лучшая приправа к медвежатине, хотя он ее отнюдь не испортит и может заменить любой другой подходящий к медвежатине соус.

СОУС-ПОДЛИВКА «УДАЧНАЯ ОХОТА»
Вам потребуется:
вода — 1 стакан,
соль — 2 щепотки,
лавровый лист — 1 шт.,
базилик — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Сразу же хотим предупредить, что за неимением лаврового листа можно обойтись и без него. Присутствия в соусе одного базилика вполне достаточно. Воду налейте на сковородку или в иную емкость. Насыпьте в нее измельченный базилик, добавьте целый лавровый лист и соль. Воду поставьте на плиту и помешивайте первые 5 минут разогревания. Потом оставьте соус вариться на умеренном огне до кипения. Кипятите недолго — 1,5–2 минуты. Хорош для любой дичи.

СОУС-ПОДЛИВКА «ФАЗАНИЙ»

Вам потребуется:

вода — 3 стакана,

соль — 5 щепоток,

базилик — 2 ч. л.,

укроп — 1/2 пучка,

майоран — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Воду налейте в небольшую кастрюльку, всыпьте туда базилик и майоран. Посолите. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь и варите до кипения, после чего в кипящую воду засыпьте укроп и охладите. Укроп берите свежий. Для соуса необходима примерно половина пучка укропа средних размеров. Используют только зелень, но не «стебли». Зелень мелко нарежьте и добавьте в кастрюльку. Подавайте к птице и мясу. Перед употреблением разогревать необязательно.

СОУС-ПОДЛИВКА «ТРАДИЦИОННЫЙ»

Вам потребуется:

вода — 3 стакана,

соль — 3 щепотки,

лавровый лист — 2 шт.,

уксус — 2 ст. л.,

перец черный — 3 щепотки.

Способ приготовления.

Воду налейте в небольшую емкость, желательно в кастрюльку-соусницу, добавьте уксус и размешайте. Тщательно размешав, положите черный перец и лавровый лист, посолите. Когда смешаете все ингредиенты, поставьте кастрюлю на медленный огонь и доведите до кипения. Кипятите его на сильном огне в течение минуты, после чего охладите. Подавайте к мясу и птице в охлажденном виде.

СОУС-ПОДЛИВКА С ОСТРЫМ КЕТЧУПОМ

Вам потребуется:

вода — 1/2 л,

соль — 4 щепотки,

кетчуп острый — 2 ст. л.,

душица — 1/2 десерт. л.

Способ приготовления.

Воду в кастрюльке посолите, по желанию добавьте туда сушеные цветки душицы в количестве примерно 1/2 десерт. л. Разогревайте на медленном огне. Когда вода закипит, положите в нее кетчуп, размешайте. Снимите с огня и подавайте к мясу, желательно в горячем виде.

СОУС-ПОДЛИВКА С МЯГКИМ КЕТЧУПОМ «ОХОТНИЧИЙ»

Вам потребуется:

вода — 1/2 л,

соль — 6 щепоток,

лавровый лист — 3 шт.,

кетчуп мягкий — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Воду налейте в небольшую посуду и добавьте в нее соль. Поставьте на медленный огонь и разогрейте, но не кипятите. В подогретую воду положите мягкий кетчуп, размешайте до полного растворения, добавьте лавровый лист и оставьте на плите до кипения. Можно закипятить на умеренном огне. После кипения снимите с плиты — соус готов. Подается он к птице и мясу в охлажденном виде, не к холодной птице — в разогретом. К нутрии — подают горячим, хотя этот соус не совсем хорош для ее мяса.

СОУС-ПОДЛИВКА С ЧЕСНОЧНЫМ КЕТЧУПОМ

Вам потребуется:

вода — 1/3 л,

соль — по вкусу,

лавровый лист — 2 шт.,

кетчуп чесночный — 3 ст. л.,

зелень киндзы — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Воду налейте в кастрюльку-соусницу, положите туда измельченную свежую кинзу и посолите. Поставьте кастрюльку на медленный огонь и как следует разогрейте. В разогретую смесь добавьте чесночный кетчуп, размешайте до полного растворения, добавьте лавровый лист и нагревайте до кипения. Кипятите в течение 3 минут, после чего соус можно считать готовым. Он хорош для птицы, особенно крупной (тетерева), и для нутрии, годится и к зайчатине.

СОУСЫ-МАРИНАДЫ

Маринады — это маринады, а соусы — это соусы. И тем не менее точную границу между маринадами и соусами могут провести только их создатели. Здесь, в третьем разделе настоящей главы приводятся рецепты типичных соусов на основе

маринада. Они, как правило, хороши для рябчиков, куропаток, другой лесной птицы, неплохо гармонируют с лосятиной, как, впрочем, с любым мясом вообще, хотя и не считаются специально предназначенными для мясных блюд.

МАРИНАД «РОУЛИ»

Вам потребуется:

вода — 3/4 л,

сахар — 4 десерт. л.,

корица — 1/8 ч. л.,

гвоздика — 1/8 ч. л.

Способ приготовления.

Воду налейте в кастрюльку-соусницу или большую металлическую кружку, поочередно добавьте сахар, корицу и гвоздику. Два последних компонента достаточно на кончике ножа. Все смешайте, доведите на умеренном огне до кипения, после кипячения процедите в другую посуду. Подавайте в охлажденном виде к мясу и перепелам.

МАРИНАД «АРТЕМИДА»

Вам потребуется:

вода — 3 л,

соль — 2 ст. л.,

сахар — 1,5 десерт. л.,

уксус — 1 ст. л.,

желатин — 15 г,

базилик рубленый — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Желатин замочите в воде на полчаса. В воду, налитую в кастрюльку-соусницу или иную подходящую емкость, добавьте уксус, перемешайте, затем положите сахар и соль, тщательно размешайте. Добавьте размоченный в воде желатин и еще раз хорошо перемешайте. Кипятите не более 3 минут на умеренном огне. Подавайте охлажденным к любым блюдам из дичи. Название соуса происходит от имени древнегреческой богини охоты Артемиды, о которой уже упоминалось в нашей книге.

СОУС-МАРИНАД «ТРАДИЦИОННЫЙ»

Вам потребуется:

вино белое — 1 рюмка,

лук репчатый — 1 шт.,

чеснок — 1 зубчик,

уксус винный — 2 ст. л.,

перец горошком — 6 шт.

Способ приготовления.

Вино белое смешайте с уксусом в посуде, предназначеннной для приготовления соуса. В смесь добавьте нарезанную кольцами

луковицу и мелко нарезанный зубчик чеснока. Затем всыпьте горошины черного перца и кипятите на умеренном огне в течение 5 минут. Готовый соус охладите и в таком виде подавайте к кабанине.

СОУСЫ НА МАСЛЕ

СОУС НА МАСЛЕ ОСНОВНОЙ

Вам потребуется:

масло сливочное — 150 г,

мука — 100 г,

соль — 1 ч. л.,

сметана — 4 десерт. л.,

можжевельник — 3 шишкоягоды.

Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите на сковородку, подогрейте на слабом огне. Затем добавьте сметану и можжевельник, посолите, тщательно размешайте. Доведите на умеренном огне до кипения. Вскипятив смесь, снимите ее с огня и хорошо размешайте, после чего закройте крышкой и поставьте охлаждаться. Подавайте в охлажденном виде к любому виду дичи.

СОУС НА МАСЛЕ «НА ЛЕСНОЙ ТРОПЕ»

Вам потребуется:

масло сливочное — 100 г,

мука — 100 г,

соль — по вкусу,

молоко — 2/3 стакана,

лимон — 1/2 шт.,

можжевельник — 2 шишкоягоды,

укроп — 1/2 пучка.

Способ приготовления.

Муку слегка обжарьте на сковородке, непрерывно помешивая, затем разотрите со сливочным маслом. Добавьте свежий укроп, можжевельник, залейте смесь молоком, посолите и размешайте до густоты жидкой сметаны. Разогрейте на умеренном огне до кипения. Вскипятив смесь, снимите ее с огня, немного остудите и добавьте сок лимона. Подавайте охлажденным к мясу мелкой птицы.

СОУС НА МАСЛЕ «ЗВЕРОБОЙ»

Вам потребуется:

масло сливочное — 200 г,

мука — 150 г,

соль — 3 щепотки,

молоко — 1 стакан,

лимон — 1/2 плода,

можжевельник — 4 шишкоягоды,
миндаль — 1/5 ч. л.,
мускат — 1/4 ч. л.,
репчатый лук — 1 шт.
Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите на сковородку. Добавьте молоко, мелко нарубленный лук, мускат и миндаль. Мускат и миндаль возьмите в очень малом количестве — на лезвии ножа. Тщательно перемешайте, посолите, доведите на умеренном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня, немного остудите и добавьте сок лимона. Подавайте соус охлажденным или слегка подогретым к медвежатине и лосятине. Соус также хорош как приправа к мясу нутрии.

СОУС НА МАСЛЕ «ЛОВЧИЙ»

Вам потребуется:
масло сливочное — 120 г,
мука — 100 г,
соль — 2 щепотки,
сметана — 1/2 стакана,
лимон — 1 шт.,
тмин — 30 г,
петрушка — 1/2 пучка,
базилик — 3 веточки.
Способ приготовления.

Муку разогрейте на сковородке и тщательно разотрите со сливочным маслом. Добавьте сметану и тщательно размешайте. Подогрейте на умеренном огне до кипения. С веточек базилика оборвите листочки и мелко нарежьте. Вскипятив смесь, снимите ее с огня и добавьте туда мелко нарубленную зелень, семена тмина и сок лимона. Подавайте охлажденным к любой дичи.

ОСЕТИНСКИЙ СОУС НА МАСЛЕ «БУЖНАК»

Вам потребуется:
масло сливочное — 200 г,
мука — 160 г,
соль — 4 щепотки,
молоко козье — 1 стакан,
эстрагон (тархун) — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите на сковородку. Добавьте молоко и специи, тщательно размешайте, посолите. Разогревайте на медленном огне в течение 5 минут, а затем на сильном огне доведите до кипения. Вскипятив смесь, снимите ее с огня. Подавайте охлажденным к мясу, реже рекомендуется подавать его к птице.

СОУС НА МАСЛЕ «ГРУЗИНСКИЙ» С ОРЕХАМИ

Вам потребуется:

масло сливочное — 70 г,

хлеб белый — 150 г,

бульон мясной — 2 стакана,

орехи грецкие очищенные — 100 г,

чеснок — 5 зубчиков,

уксус столовый — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Зубчики чеснока и очищенные орехи тщательно разотрите и смешайте между собой. Хлеб замочите в бульоне, подержите в нем некоторое время, а потом добавьте в бульон истолченные орехи и чеснок. Перемешайте до получения однородной массы. Добавьте в смесь масло и уксус и разогрейте на сильном огне до кипения. Снимите с огня, прокипятив в течение одной минуты. Подавайте охлажденным.

СОУС НА МАСЛЕ «ГРУЗИНСКИЙ» БЕЗ ОРЕХОВ

Вам потребуется:

масло растительное — 80 г,

уксус столовый — 1,5 ч. л.,

белый хлеб — 160 г,

бульон мясной — 1,5 стакана,

чеснок — 4 зубчика,

перец черный горошком — 7 шт.,

киндза — 3 веточки.

Способ приготовления.

Зубчики чеснока тщательно разотрите и перемешайте с мелко нарубленной зеленью киндзы. Хлеб замочите в бульоне, подержите в нем несколько минут, а потом добавьте смесь чеснока и киндзы. Далее залейте в бульон растительное масло и добавьте уксус. Смесь разогрейте на сильном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня и, не охлаждая, положите горошины перца. Соус можно считать готовым. Подавайте его охлажденным к кабанине, лосятине, медвежатине и др.

СОУС НА МАСЛЕ «ВОЛЧИЙ АППЕТИТ»

Вам потребуется:

масло сливочное — 1 ст. л.,

мука — 1 ст. л.,

соль — по вкусу,

бульон — 1/2 стакана,

сметана — 300 г,

можжевельник — 3 шишкоягоды.

Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите

на глубокую сковороду. Залейте горячим бульоном и перемешайте. Доведите до кипения при непрерывном помешивании. Вскипятив смесь, не давайте ей охладиться, а сразу же добавьте сметану и можжевельник. Тщательно перемешайте. Подавайте к птице охлажденным или слегка разогретым.

СОУС НА МАСЛЕ «ЛОСИНЫЙ»

Вам потребуется:

масло сливочное — 2 ст. л.,
мука — 2 ст. л.,
соль — 2 щепотки,
молоко — 1/3 стакана,
лимон — 1/2 шт.,
базилик — 4 веточки.

Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите на сковородку. С веточек базилика оборвите листики и мелко покрошите ножом. Добавьте молоко и измельченную зелень, посолите, тщательно размешайте. Разогрейте на умеренном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня, немного остудите и добавьте свежевыжатый сок лимона. Все тщательно перемешайте. Подавайте охлажденным к любой дичи.

СОУС НА МАСЛЕ С ХРЕНОМ «КАРАБИН»

Вам потребуется:

масло сливочное — 1 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
соль — 3 щепотки,
бульон мясной — 1,5 стакана,
уксус — 1 ст. л.,
тертый корень хрена — 100 г,
сахар — 2 десерт. л.,
сметана — 200 г,
яйцо — 2 шт.,
укроп — 1/3 пучка.

Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите на сковородку. Добавьте тертый хрен, соль, сахар и уксус, тщательно размешайте. Разогрейте до кипения. Вскипятив, снимите с огня и, не охлаждая, сразу же добавьте мелко нарезанную зелень, сваренные вкрутую рубленые яйца и сметану. Все тщательно перемешайте. Подавайте к столу охлажденным. Соус хорошо подойдет к птице, реже его рекомендуют подавать к мясу.

СОУСЫ НА БУЛЬОНЕ

СОУС НА БУЛЬОНЕ «МЕДВЕЖЬИ УГОДЬЯ»

Вам потребуется:
мука — 2 ст. л.,
масло сливочное — 2 ст. л.,
бульон мясной — 1 стакана,
соль — по вкусу,
лавровый лист — 2 шт.,
перец черный горошком — 6 шт.,
Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите на сковородку. Добавьте подогретый бульон и специи, тщательно размешайте. Разогрейте на умеренном огне до кипения. Прокипятите на слабом огне в течение 3–4 минут. Подавайте соус слегка разогретым к любой дичи.

СОУС НА БУЛЬОНЕ «ЗОЛОТОЙ КАБАНЧИК»

Вам потребуется:
мука — 1 десерт. л.,
масло сливочное (для смеси) — 1 десерт. л.,
масло сливочное (для шампиньонов) — 1 десерт. л.
бульон мясной (для смеси) — 1,5 стакана,
бульон мясной (для шампиньонов) — 1/2 стакана,
соль — 3 щепотки,
лавровый лист — 2 шт.,
шампиньоны свежие — 150 г,
лимон — 1/2 шт.
Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом, выложите на сковородку и разогрейте. Добавьте разогретый бульон и специи, посолите, тщательно размешайте. Шампиньоны, хорошо промытые и очищенные, потушите под плотно закрытой крышкой до полной готовности. Добавьте к шампиньонам бульон, масло, лимонный сок, размешайте и залейте смесью из масла, муки и бульона. Шампиньоны можно подавать как отдельное блюдо, соус с соком лимона хорош как приправа для любой дичи.

СОУС НА БУЛЬОНЕ «ГОРНЫЙ ОРЕЛ»

Вам потребуется:
вода — 2,5 стакана,
соль — по вкусу,
лавровый лист — 2 шт.,
перец черный горошком — 10 шт.,
уксус столовый — 1/4 стакана,
лук репчатый — 1 луковица,
сельдерей — 1/4 пучка,
петрушка — 1/4 пучка,
морковь — 1 шт.

Способ приготовления.

Воду налейте в кастрюльку-соусницу, добавьте нарезанный тонкими колечками лук, мелко нашинкованную морковь, лавровый лист, горошины перца и долейте уксусом. Разогрейте на умеренном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня, посолите и залейте смесью подготовленные к запеканию куски мяса или птицы, выложив их предварительно на сковороду. Поставьте сковороду в духовку со средним жаром, где подержите блюдо в течение 45 минут, в крайнем случае — не более часа.

СОУС НА БУЛЬОНЕ «ЛУКОМОРЬЕ»

Вам потребуется:

бульон мясной — 1 стакан,

соль — по вкусу,

лавровый лист — 2 шт.,

перец черный горошком — 5 шт.,

лук репчатый — 2 шт.,

морковь — 1 шт.,

масло сливочное — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Разогрейте бульон, не доводя до кипения, вместе с лавровым листом и перцем. Обжарьте на сковороде на сливочном масле мелко нарезанные морковь и лук, посолите. Добавьте подогретый бульон и тщательно размешайте. Разогрейте смесь на умеренном огне до кипения. Сняв с огня, кипящей смесью — готовым соусом — заливайте жаркое. Особенно хорош этот соус к зайчатине. Годится он также и для перепелов, реже — для рябчиков. Не следует подавать его лишь к мясу нутрии и тетеревам.

СМЕТАННЫЕ СОУСЫ

СМЕТАННЫЙ СОУС ОСНОВНОЙ «РУССКИЙ»

Вам потребуется:

сметана — 1/4 л,

тертый хрен — 1 ст. л.,

горчица — 1 ч. л.,

уксус столовый — 2 ст. л.,

укроп — 2 ст. л.,

петрушка — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Сметану выложите в металлическую миску, добавьте специи и уксус. Тщательно размешайте и подогрейте на умеренном огне, не доводя до кипения. Не остужая, посыпьте мелко нарубленной зеленью. Подавайте охлажденным к любой дичи.

СМЕТАННЫЙ СОУС «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

Вам потребуется:

мука — 4 ст. л.,

масло сливочное — 1 ст. л.,
сметана — 300 г,
соль — 3 щепотки,
бульон куриный — 1,5 стакана,
майоран — 1 ст. л.
Способ приготовления.

Муку обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавьте бульон и сметану, тщательно размешайте, чтобы устранить комочки. Посолите. Разогрейте на умеренном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня, добавьте рубленую зелень майорана, хорошо размешайте и немного остудите перед подачей к столу. Соус хорош к тетеревам, глухарям, перепелам, фазанам; может подойти к зайчатине, если увеличить количество майорана на 1 ст. л.

СМЕТАННЫЙ СОУС «ПАТРИКЕВНА»
Вам потребуется:
масло сливочное — 50 г,
сметана — 200 г,
соль — по вкусу,
горчица столовая — 1 ч. л.,
рубленая зелень укропа — 2 ст. л.,
сок 1/2 лимона.
Способ приготовления.

Вместо сливочного масла можно воспользоваться подсолнечным, не меняя соотношения прочих ингредиентов. Масло, горчицу, соль, укроп смешайте вместе, затем залейте сметаной. Смесь взбейте в миксере до получения однородной массы, добавьте свежеотжатый лимонный сок и все еще раз тщательно перемешайте. Соус подается к любой дичи.

СМЕТАННЫЙ СОУС «А-ЛЯ ДЕ ФУЛУ»
Вам потребуется:
мука — 2 ст. л.,
масло сливочное — 1 ст. л.,
сметана — 150 г,
соль — по вкусу,
шафран — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Муку немного поджарьте на сковороде (желательно поставить сковороду в духовку) разотрите с маслом и добавьте разогретую сметану. Тщательно размешайте, чтобы не образовалось комков. Засыпьте в смесь шафран, взятый на кончике ножа. Снова поставьте сковороду на огонь и доведите до кипения. После закипания посолите. Подавайте соус охлажденным к мясу или крупной птице.

Соус назван по имени французского дворянина XVII века Жака де Фулу, который был страстным любителем псовой охоты. Рецепт соуса иногда приписывают поварам де Фулу, что не соответствует действительности, — состав соуса традиционный.

СОУСЫ-ЗАЛИВКИ

СОУС-ЗАЛИВКА «ТРАДИЦИОННЫЙ»

Вам потребуется:

майонез — 250 г,

базилик — 3 веточки,

соленый огурец — 1 шт.,

зелень укропа — 1/3 пучка,

колбаса обезжиренная — 100 г,

перец болгарский — 1/2 шт.

Способ приготовления.

Базилик мелко нарежьте и смешайте с майонезом. Смесь слегка разогрейте на медленном огне, выложите в мисочку. В майонез очень мелко покрошите колбасу и соленый огурец, тщательно перемешайте, добавьте нашинкованный тонкой соломкой маринованный или свежий болгарский перец и мелко нарезанный свежий укроп в указанном количестве или несколько большем — по вкусу. Смесь подается охлажденной к зайчатине, реже — к другому мясу.

СОУС-ЗАЛИВКА «ЗУБРОВЫЙ»

Вам потребуется:

майонез — 250 г,

соленый огурец — 1 шт.,

петрушка — 1/3 пучка,

колбаса обезжиренная — 100 г,

зеленый лук — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Майонез выложите в мисочку, мелко покрошите в него колбасу и соленый огурец, тщательно перемешайте. Добавьте мелко нарезанные свежий зеленый лук и зелень петрушки, которые придадут соусу красивый внешний вид и приятный, возбуждающий аппетит запах. Смесь подается охлажденной.

СОУС-ЗАЛИВКА «ПОЛЕВОЙ»

Вам потребуется:

майонез — 250 г,

укроп — 1/2 пучка,

ветчина — 100 г,

майоран — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Майонез слегка разогрейте и смешайте с майораном, затем выложите в мисочку. Мелко покрошите в него ветчину,

перемешайте, добавьте мелко нарезанный свежий укроп, который придаст соусу не только своеобразный привкус и аромат, но и украсит готовое блюдо. Соус подается только в охлажденном виде к мясу, иногда — к мелкой птице.

СОУСЫ С ВИНОМ

СОУС ВИННЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ

Вам потребуется:

вино белое сухое — 100 г,

бульон куриный — 3 стакана,

корень петрушки рубленый — 2 ст. л.,

масло сливочное (для обжаривания) — 1 ст. л.,

масло сливочное (для соуса) — 1 ст. л.,

перец черный молотый — 1/2 ч. л.,

соль — по вкусу,

яичные желтки — 2 шт.,

лимонный сок — 1 ст. л.,

лук репчатый — 2 шт.

Способ приготовления.

Мелко нарезанные коренья петрушки обжарьте на сковороде вместе с луком нашинкованным тонкими кольцами, предварительно растопив в ней сливочное масло. Когда лук приобретет золотистую корочку, овощи залейте бульоном и проварите в течение 10–12 минут. Затем в смесь долейте вино, доведите на медленном огне до кипения и кипятите в течение 3–4 мин. Снимите с огня и немного остудите, после чего процедите.

Желтки двух яиц отделите от белков и тщательно перемешайте лопаточкой в отдельной чашке, затем перелейте желтковую массу в посуду с процеженным бульоном. Тщательно перемешайте. Добавьте размягченное сливочное масло, размешайте до полного растворения, затем соль, перец и лимонный сок. Подавайте к птице.

СОУС ВИННЫЙ «ХМЕЛЬНОЙ»

Вам потребуется:

вода — 1,5 стакана,

вино белое сухое — 1/2 стакана,

уксус столовый — 1 ст. л.,

перец черный горошком — 6–7 шт.,

соль — 3 щепотки,

сахар — 1/2 ст. л.,

лук репчатый — 1 шт.,

лавровый лист — 2 шт.

Способ приготовления.

В кастрюлю-соусницу налейте воду и доведите до кипения. Положите мелко нарезанный репчатый лук, предварительно

обжаренный на растительном масле до золотистого цвета, а также перец горошком, лавровый лист, сахар и соль. Прокипятите на умеренном огне 2–3 минуты; сняв с огня, немного остудите и добавьте уксус и вино. Затем плотно закройте кастрюльку крышкой и охладите. Подавайте в охлажденном виде к перепелам.

СОУС ВИННЫЙ «ГОРНАЯ ДОЛИНА»

Вам потребуется:

вино белое сухое — 1/2 стакана,
сметана — 1/2 стакана,
перец черный молотый — 1/2 ч. л.,
кинза — 3 веточки,
петрушка — 1/3 пучка,
соль — по вкусу,
яйцо — 2 шт.,
масло сливочное — 1 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
бульон мясной — 2,5 стакана,
лимон — 1/2 шт.

Способ приготовления.

Масло растопите на сковородке, всыпьте муку и слегка обжарьте, затем разведите муку горячим бульоном с пряностями. Вылейте смесь в кастрюльку-соусницу и добавьте сметану, белое вино и перец, посолите. Тщательно перемешайте. Содержимое кастрюльки немного охладите.

В отдельную посуду положите два яичных желтка, тщательно размешайте до получения однородной массы. Соедините желтковую массу с уже подготовленной смесью и хорошо перемешайте, далее положите мелкие дольки лимона, посыпьте нарезанной зеленью петрушки и киндзы. Соус к столу не подается, им заранее поливают дичь, которую выкладывают на блюдо. Соус очень хорош для жирного мяса.

СОУСЫ ЯИЧНЫЕ

СОУС ЯИЧНЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ

Вам потребуется:

яйца — 2 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
вино белое сухое — 1 стакана,
топленое масло — 1 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
сливочное масло — 1 ст. л.,
бульон — 1/2 стакана,
сливки — 1/2 стакана,
кориандр — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Очищенную луковицу нарежьте мелкими полукольцами и положите в небольшую кастрюлю. Лук залейте вином и закройте посуду крышкой. Поставьте на огонь и тушите лук до тех пор, пока он полностью не впитает вино. Затем положите топленое масло, всыпьте муку и обжаривайте лук с мукой еще в течение нескольких минут. Далее добавьте сливки и бульон. Вновь размешайте массу, стараясь, чтобы не было комков. Соус ставьте на огонь и проваривайте до густоты сметаны при непрерывном помешивании.

В отдельной посуде сливочное масло тщательно разотрите с яичными желтками до получения однородной массы. Полученную массу добавьте в соус и несколько минут прогревайте всю смесь на медленном огне, не давая закипеть. Перед тем как снять его с огня, добавьте кориандр и тщательно перемешайте. Соус подается к птице.

СОУС ЯИЧНЫЙ «НОРВЕЖСКИЙ»

Вам потребуется:

яйца — 2 шт.,

уксус столовый — 1 десерт. л.,

масло сливочное — 1 ст. л.,

сахар — 1/2 ч. л.,

горчица — 1 ч. л.,

лук репчатый — 1 шт.

Способ приготовления.

Нарезанный крупными кольцами лук обжарьте на масле или маргарине. Сырые яйца взбейте с уксусом, чтобы они свернулись, а потом залейте этой смесью жареный лук, приправьте горчицей и сахаром, тщательно перемешайте. Подавайте в охлажденном виде к мелкой птице или зайчатине, реже рекомендуется подавать этот соус к мясу нутрии.

СОУС ЯИЧНЫЙ «ОСОБЫЙ ОХОТНИЧИЙ»

Вам потребуется:

яичные желтки — 4 шт.,

вино сухое белое — 1 стакана,

масло сливочное — 80 г,

лимон — 1 шт.,

бульон мясной — 1 стакана,

корица — 1/4 ч. л.,

соль — по вкусу.

Способ приготовления.

Масло положите в кастрюлю и тщательно разотрите с яичными желтками в однородную массу. Кастрюльку поместите на водяную баню, чтобы смесь доходила на пару. Бульон

смешайте с белым сухим вином. Взбивая лопаточкой желтковую смесь в кастрюльке, аккуратно подлейте туда тонкой струйкой бульон, смешанный с вином. Когда соус начнет густеть, добавьте в него лимонный сок и корицу, посолите, затем сразу же залейте соусом мясное блюдо. Этот соус — хорошее дополнение к любой дичи.

СОУСЫ С ТРАВАМИ

СОУС МЯТНЫЙ «ОСТРОЗУБ»

Вам потребуется:

мята перечная — 2 ст. л.,

томатная паста — 1 ст. л.,

масло сливочное — 1 ст. л.,

мука — 1 ст. л.,

соль — 1 щепотка.

Способ приготовления.

Разотрите муку с томатной пастой, посолите и обжарьте на сливочном масле, не доводя до кипения. Горячую смесь снимите с огня, вторично перемешайте и добавьте в нее мелко нарубленные свежие листья мяты. Закройте посуду крышкой и остудите смесь. Подавайте соус слегка подогретым или охлажденным, но в последнем случае — только к горячим блюдам. Соус хорош к мясу, особенно жирному.

СОУС С МЕЛИССОЙ «ЗАЯЧИЙ»

Вам потребуется:

мелисса рубленая — 3 ст. л.,

укроп рубленый — 1 ст. л.,

масло растительное — 1/2 стакана,

хлебный мякиш — 100 г,

сахар — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Налейте масло на небольшую сковородку, выложите туда кусочки хлебного мякиша. Разотрите мякиш с маслом до получения однородной массы. Посыпьте сахаром и мелко нарубленными свежими листьями мелиссы. Подогрейте смесь, не доводя до кипения. Потом остудите; охлажденный соус посыпьте сверху мелко нарезанной зеленью укропа. Подавайте охлажденным к мясу или к птице (в основном к перепелам или куропаткам).

СОУС С ДУШИЦЕЙ «РУСАК»

Вам потребуется:

душица — 2 ст. л.,

бараний жир — 1 десерт. л.,

мука — 1 ст. л.,

томатная паста — 2 ст. л.,

бульон мясной — 1 стакан,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Муку поджарьте до золотистого оттенка, перемешайте с томатной пастой, посолите и добавьте к смеси бараний жир. Прожарьте всю массу еще в течение 10 минут, периодически добавляя мясной бульон. После этого, не давая смеси остыть, добавьте измельченную душицу. Закройте плотно крышкой и слегка остудите. Соус к птице подают горячим.

СОУС «ЛЕТНИЙ ЛУГ»

Вам потребуется:
кровохлебка рубленая — 1 ст. л.,
соль — 2 щепотки,
уксус — 1 ч. л.,
бульон — 1,5 стакана.
Способ приготовления.

Мясной бульон вскипятите, положите туда мелко нарубленную зелень кровохлебки, посолите смесь и добавьте уксус. Дайте соусу настояться в течение 10–15 минут, затем подавайте к столу с блюдами из мяса.

СОУСЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СОУС «ГАУЭР»

Вам потребуется:
сметана — 150 г,
майонез — 125 г,
зеленый лук — 3 ст. л.,
майоран — 3 веточки,
тмин (семена) — 1/2 ч. л.,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Сметану, майонез, мелко нарубленный зеленый лук, измельченные листья майорана и семена тмина тщательно перемешайте. Смесь посолите и поставьте в холодильник. Соусом заливают птицу, мясо нутрии, нежирную зайчатину, кабанину.

СОУС «ТОМАТНЫЙ АРОМАТ»

Вам потребуется:
томат — 150 г,
базилик — 3 веточки,
можжевельник — 2 шишкоягоды,
мука — 1 ст. л.,
масло растительное — 100 г,
бульон мясной — 1/2 стакана,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Томат-пюре слегка обжарьте на растительном масле, потом добавьте муку и перемешайте, наблюдая, чтобы не было комков. Разбавьте смесь бульоном и варите до густоты сметаны при непрерывном помешивании. Посолите. Добавьте измельченный базилик и можжевельник. Подавайте к столу горячим. Соус хорош к любой дичи, особенно к мясу.

ЖАЗЕР-СОУС

Вам потребуется:

горчица — 1 ч. л.,

сметана — 100 г,

яйца — 2 шт.

Способ приготовления.

Горчицу смешайте со сметаной. Добавьте сваренные вкрутую мелко нарубленные яйца. Все тщательно перемешайте. К столу такой соус отдельно не подают, а лишь обмазывают полученной смесью дичь. Подходит соус практически к любой дичи.

СОУСЫ ДЛЯ ВЫМАЧИВАНИЯ ДИЧИ

СОУС ПРЯНЫЙ «ТАЙГА»

Вам потребуется:

вода — 3 л,

петрушка — 1/2 пучка,

укроп — 1/2 пучка,

чеснок — 2–3 зубчика,

лук репчатый — 1 шт.,

перец черный горошком — 7–8 шт.,

Способ приготовления.

В кастрюлю налейте воду, насыпьте мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, нарезанный колечками репчатый лук, измельченные зубчики чеснока, перец горошком и кипятите смесь 3 минуты. Затем охладите, процедите и используйте для замачивания дичи.

СОУС НА ТРАВАХ

Вам потребуется:

вода — 2 л,

укроп — 1/4 пучка,

петрушка — 1/3 пучка,

лавровый лист — 4 шт.,

тмин (семена) — 1/2 ч. л.,

чеснок — 2 зубчика,

кориандр — 1/3 ч. л.

Способ приготовления.

В кастрюлю с водой положите мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, добавьте лавровый лист, измельченные зубчики чеснока, кориандр, тмин и кипятите 5 минут. Затем

охладите и положите мясо птицы.

СОУС ПРЯНЫЙ «РЯБЧИК»

Вам потребуется:

вода — 2,5–3 л,

корица — 2 ч. л.,

шафран — 1/8 ч. л.

Способ приготовления.

Всыпьте в воду корицу и шафран (последний — на кончике ножа) и кипятите в течение 10 минут. Затем немного остудите и поместите в смесь на отмочку дичь — как правило, это мясо птицы или зайца.

СОУС ПРЯНЫЙ «АЛТАЙСКИЙ»

вода — 2,5 л,

сахар — 1 ст. л.,

гвоздика — 1/3 ч. л.,

корица — 2 ч. л.

В воду добавьте сахар, корицу, гвоздику. Кипятите несколько минут (не более 5), после чего снимите с огня и остудите. В охлажденную жидкость кладут дичь на замачивание.

ЗАРУБЕЖНЫЕ ОХОТНИЧЬИ СОУСЫ

«ХАНТЕР КУЛ ХЭНД»

Вам потребуется:

мука — 1 ст. л.,

сливочное масло — 1 ст. л.,

сметана — 1 стакан,

соль — по вкусу,

перец черный молотый — 1/2 ч. л.,

сок лимонный — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите на сковородку. Добавьте горячее молоко и специи, тщательно размешайте. Доведите на умеренном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня, немного остудите и добавьте сок лимона. Подавайте в горячем виде к любой дичи.

Это сравнительно «молодой» по историческим меркам соус, его рецепт датируется 1957 годом. Родина соуса неизвестна, но сейчас он распространен во многих странах. Название соуса переводится с английского как «охотник — верная рука».

«РАФЛ ТУ ХЭНД»

Вам потребуется:

майонез — 250 г,

сметана — 150 г,

горчица — 1 ч. л.,

шпинат — 50 г,

укроп — 1/2 пучка,
зеленый лук — 3 ст. л.,
огурец свежий — 75 г.
Способ приготовления.

Майонез, сметану и горчицу смешайте и подогрейте смесь на умеренном огне, не доводя до кипения. Измельченный шпинат и укроп положите в майонезно-сметанную массу и хорошо перемешайте. Свежие огурцы, шпинат и зеленый лук очень мелко нашинкуйте и добавьте в смесь. Соус подается к мясу охлажденным.

Это классический британский охотничий соус, получивший широкое распространение в странах Латинской Америки в несколько измененной рецептуре.

«ШАТ ДАУН»
Вам потребуется:
мука — 1 ст. л.,
сливочное масло — 1 ст. л.,
сметана — 1 стакан,
соль — по вкусу,
кориандр — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Муку немного обжарьте, затем тщательно перемешайте с растопленным сливочным маслом. Добавьте сметану, соль и специи, тщательно размешайте, чтобы не появлялось комков. Доведите до кипения на умеренном огне. Вскипятив, снимите ее с плиты и немного остудите, после чего можно поливать блюдо. Соус очень хорош к блюдам из мяса птицы.

«ТЕЙК БУЛЛЕТ»
Вам потребуется:
сметана — 1 стакан,
соль — по вкусу,
перец молотый — 1/2 ч. л.,
сок лимонный — 2 ч. л.
Способ приготовления.

Сметану смешайте с перцем, добавьте лимонный сок, подогрейте на медленном огне, не доводя до кипения. Потом немного остудите и посолите. Подавайте охлажденным к мясу, можно приправить им и птицу.

Данный соус был широко распространен в англоязычных странах вплоть до 60-х годов XX века, когда его вытеснили с рынка пищевой промышленности готовые консервированные продукты. Сейчас соус делают в основном в ресторанчиках и закусочных для любителей отдохнуть на природе, порыбачить и поохотиться.

«ФОРЭСТ КЕТЧУП»

Вам потребуется:

мука — 1 ст. л.,

сливочное масло — 1 ст. л.,

томатная паста — 1/2 стакана,

соль — по вкусу,

сок лимонный — 1/2 десерт. л.,

мята — 4 листа.

Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом и выложите на сковородку. Добавьте томатную пасту, лимонный сок, размешайте и посолите. Разогрейте на умеренном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня, не остужая, добавьте мелко нарубленные свежие листики мяты. Затем плотно закройте сковородку крышкой и держите так, пока соус не остудится. Подавать его следует слегка охлажденным, соус подходит к любой дичи.

Название американского соуса переводится на русский язык как «лесной томатный соус». Появился он в конце 40-х годов, послужив основой для создания многих соусов и кетчупов, выпускаемых современной пищевой промышленностью США. Часто использовался охотниками: благодаря охоте на диких животных разворачивалась рекламная кампания этого соуса.

«НОТР МЭЙЗОН»

Вам потребуется:

мука — 1 ст. л.,

сливочное масло — 1 ст. л.,

соль — 2 щепотки,

бульон мясной — 1 стакан,

эстрагон — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом, добавьте горячий бульон и специи, тщательно размешайте. Доведите смесь на умеренном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня, предварительно посолив. Подавайте его к кабанине и другому мясу горячим или слегка охлажденным.

Гасконский соус, созданный одним из представителей дворянского рода де Пюллей, между прочим, родственников прототипа главного героя «Трех мушкетеров» д\'Артаньяна. В переводе с французского название соуса означает «мой дом», потому что долгое время рецепт соуса был известен лишь членам семьи де Пюллей.

«ФОКСИ ИН ВУДС»

Вам потребуется:

мука — 1 ст. л.,
сливочное масло — 1 ст. л.,
сметана — 1 ст. л.,
соль — по вкусу,
сыр тертый — 1 ст. л.,
лимон — 1/2 шт.,
листья зеленого салата — 4–5 шт.
Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом, добавьте сметану и хорошо размешайте. Посолите. Подогрейте смесь на слабом огне и доведите до кипения. Прокипятите в течение 4–5 минут. Снимите с огня, немного остудите и добавьте мелко нарубленную зелень и сок половины лимона. Можно посыпать соус тертым сыром. Подавайте к зайчатине охлажденным.

Это американский соус, для дичи. Известен с 50-х годов XX века. Название в переводе на русский язык звучит как «лисенок в лесу».

«БИГЛС ЭНД ХАУНДС»
Вам потребуется:
яйца — 3 шт.,
масло сливочное — 50 г,
сливки — 1/2 стакана,
соль — 1/2 ч. л.,
зелень петрушки рубленая — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Заранее немного подогрейте сливки. Разбейте яйца и вылейте их в отдельную посуду, не отделяя белки от желтков. Яйца посолите и хорошенько взбейте в однородную массу, затем добавьте размягченное масло и поставьте кастрюлю с яично-масляной смесью в большую емкость с горячей водой. Слегка разогрейте ее на пару, продолжая взбивать до большего загустения. В процессе взбивания подливайте в кастрюлю подогретые сливки.

Соус взбивайте до тех пор, пока он по консистенции не станет напоминать сметану. Всыпьте мелко нарубленную свежую зелень петрушки, перемешайте и охладите. Подавайте к блюдам из мелкой лесной птицы в охлажденном виде.

Английский охотничий соус, рецепт которого датируется 90-ми годами XVIII века. Название в переводе на русский звучит как «легавые и гончие».

«ШВАРЦ ЕГЕР»
Вам потребуется:
мука — 2 ст. л.,
бульон куриный — 2 стакана,

соль — по вкусу,
орехи грецкие — 1/2 стакана,
масло сливочное — 1 ст. л.,
кардамон — 1/2 ч. л.,
корица — 1/2 ч. л.,
зелень петрушки — 1 ст. л.,
сметана нежирная — 100 г.
Способ приготовления.

Муку тщательно разотрите со сливочным маслом, добавьте горячий куриный бульон, толченые орехи и специи, посолите, тщательно размешайте. Доведите на умеренном огне до кипения. Вскипятив, снимите с огня, немного остудите и добавьте мелко нарубленную зелень, сметану и сок лимона. Тщательно все перемешайте. Подавайте охлажденным к любой дичи.

Немецкий охотничий соус, впервые вошедший в широкое употребление в 1910-12 году; его название в переводе с немецкого означает «черный егерь».

СОУСЫ ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ

Учитывая экзотичность и неполную сохранность рецептов древних соусов, авторы отобрали для настоящего раздела упрощенные их варианты, включающие в себя хорошо известные ныне и вполне доступные в быту ингредиенты.

«НАРМЕР»

Вам потребуется:
масло растительное — 2 ст. л.,
соль — по вкусу,
анис — 1 ч. л.,
черный перец горошком — 5 шт.,
пиво — 1/2 стакана,
сметана — 1/2 стакана,
лук репчатый — 1/2 шт.
Способ приготовления.

Мелко нашинкованный лук обжарьте на сковородке на подсолнечном масле до золотистой корочки, добавьте сметану, анис и черный перец горошком, на медленном огне доведите массу до кипения. Перемешайте и посолите, затем влейте пиво и снова прогревайте на медленном огне до кипения. Кипятите в течение 2–3 минут. Снимите с огня и тщательно перемешайте. Соус можно считать готовым. Подавайте к мясу в слегка охлажденном виде.

Первые упоминания о приготовлении соуса примерно по такому рецепту относятся к эпохе царствования фараона Нармера, откуда, собственно говоря, и пошло современное название соуса, принятое у историков кулинарного дела. Перец в

этом соусе египтяне не применяли, его заменяли какие-то пряности из Центральной Африки, неизвестные сегодня.

«ТУТАНХАМОН»

Вам потребуется:

масло растительное — 1/2 стакана,

соль — 1 ч. л.,

эстрагон — 1/2 ч. л.,

мука — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Муку обжарьте до золотистого цвета. Добавьте эстрагон и залейте растительным маслом, желательно оливковым. Перемешайте и посолите, доведите смесь на умеренном огне до кипения. Тщательно перемешав, снимите с огня. Соус можно считать готовым. Подавайте к птице в охлажденном виде.

Соус, включавший еще несколько неизвестных науке компонентов, имел широкое распространение в эпоху царствования фараона Тутанхамона, отсюда и происходит его название.

«ЭХНАТОН»

Вам потребуется:

соль — 2 щепотки,

анис — 2 ч. л.,

шафран — 1/3 ч. л.,

хлеб белый — 150 г,

масло оливковое — 1 стакан.

Способ приготовления.

В растительное масло положите кусочки хлебного мякиша и разотрите до получения однородной массы, посолите и подогрейте на медленном огне. В горячую смесь добавьте все указанные специи, после чего остудите. Подавайте к столу в горячем виде. Данный соус хорош к любой дичи.

Происхождение соуса относится к эпохе царствования фараона «безбожника» Эхнатона, отсюда и название соуса.

«ЛУКУЛЛ»

Вам потребуется:

лук репчатый — 2 шт.,

орехи грецкие очищенные — 1/4 стакана,

мука — 2 десерт. л.,

чеснок рубленый — 1/2 ст. л.,

кориандр — 1 ч. л.,

корица — 1/2 ч. л.,

черный молотый перец — 1/3 ч. л.,

хмели-сунели — 1/2 ч. л.,

куриный жир — 2 ст. л.,

куриный бульон — 1,5 стакана,
уксус винный — 1 ч. л.
Способ приготовления.

На курином жире обжарьте мелко нарезанный лук. Муку слегка обжарьте, разведите горячим куриным бульоном, смешайте с обжаренным в жиру луком и, как следует перемешав, доведите смесь до кипения. Грецкие орехи измельчите, соедините с мелко нарубленным чесноком, а также перцем и кориандром.

Полученную смесь добавьте в бульон с луком. Затем посолите и проварите под плотно закрытой крышкой в течение 5 минут. После этого добавьте хмели-сунели, корицу, уксус и прокипятите на слабом огне в течение 2 минут. Соус можно считать готовым. Подается к блюдам из птицы.

Соус был популярен среди всех слоев населения в Древнем Риме. Историки кулинарного дела предполагают, что он был одной из тех «замечательных приправ» под названием «радость сердца», которыми угощал на своих пирах знаменитый римский гурман Лукулл.

«ДЛЯ ТРЕХ „СИНЬ“»
Вам потребуется:
майонез — 250 г,
яичные желтки — 2 шт.,
лимон — 1/2 шт.,
перец черный молотый — 1 ч. л.,
кардамон — 1/3 ч. л.
Способ приготовления.

Яичные желтки тщательно взбейте до образования однородной массы, посолите, смешайте с майонезом и добавьте лимонный сок, перец и кардамон. Все тщательно перемешайте и подавайте к столу. Соус хорош к мясу и птице.

Соус «Для трех „синь“» прежде назывался просто «Синь» или схожим названием. Слово «синь» означает в переводе с китайского «сердце». Название соуса неслучайно — оригинал первоначально предназначался для поливки жареного оленьего сердца (более современный майонез в то время заменяла смесь других компонентов). Олени, к слову, немногочисленные в странах дальневосточного региона животные, почитались там как существа, наделенные магической силой. Мясо из определенных частей туши оленя могло дать человеку долгую жизнь.

Сердце не относилось к таким частям, но оно считалось своеобразной «благородной пищей». Историкам известны застольные традиции, связанные с подачей к столу знатного человека трех жареных оленьих сердец на одном блюде. Сердца поливались соусом «Синь», отсюда и пошел русскоязычный

вариант названия — «Для трех „Синь“».

Глава V ИТАЛЬЯНЦАМ И НЕ СНИЛОСЬ…

Если поближе познакомиться с макаронными изделиями, окажется, что из них можно приготовить массу разнообразных блюд. И не только благодаря их внешнему виду (в мире насчитывается более 500 видов макаронных изделий), а прежде всего потому, что у макарон есть потрясающая способность сочетаться по вкусу с великим множеством самых разнообразных продуктов. Приготовьте соусы к макаронам по предлагаемым нами рецептам — и вы, и ваши гости будете приятно удивлены.

СВАРИТЬ МАКАРОНЫ ПРАВИЛЬНО ВОВСЕ НЕ СЛОЖНО

Любые макаронные изделия отваривайте в большом количестве подсоленной воды, при этом соблюдайте главное правило: на 100 г сырых макарон необходимо налить 1 л воды, а 1 ст. л. растительного масла добавляют в воду при варке — это предотвращает склеивание. Во время отваривания макароны надо периодически помешивать.

Вкусными макароны получатся лишь в том случае, если они сварены «аль денте» — то есть снаружи они становятся мягкими, а внутри еще немного жестковаты. Поэтому обязательно следуйте указаниям по приготовлению того или иного вида макаронных изделий, данным на упаковке, или во время варки периодически пробуйте, не готовы ли они.

Отваренные макаронные изделия необходимо сразу же переложить в большой дуршлаг или большое сито и дать воде полностью стечь. Лучше не промывать их холодной водой, а сдобрить кусочком сливочного масла и осторожно перемешать.

СОУСЫ-ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ

Предлагаем вашему вниманию несколько рецептов соусов для салатов из макаронных изделий. Иногда их также называют заправками. Готовятся салатные соусы, как правило, на растительном масле, винном уксусе или вине. Они не варятся, а лишь немного подогреваются и обязательно тщательно перемешиваются. Перед подачей к столу салату необходимо некоторое время (15–50 минут) постоять, чтобы все его компоненты хорошо пропитались соусом.

САЛАТ ИЗ РОЖКОВ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

рожки — 250 г,

растительное масло — 1 ст. л.,

сыр — 200 г,

виноградные помидоры — 250 г,

желтый сладкий перец — 1 шт.,

сосиски — 4 шт.,
зеленый лук — 1 пучок,
слабожгучая молотая паприка — 1 ст. л.
Для соуса:
овощной бульон — 100 мл,
яблочный уксус — 8 ст. л.,
сахар — 0,5 ч. л.,
соль и перец — по вкусу,
майонез — 4 ст. л.
Способ приготовления.

Рожки отварите в подсоленной воде, воду слейте и смешайте их с растительным маслом. Сыр нарежьте кубиками или специальной ложечкой вырежите из него шарики. Помидоры разрежьте на половинки или четвертинки. Перец нарежьте квадратиками со стороной около 1 см. Сосиски нарежьте тонкими кружками.

Зеленый лук промойте и мелко нашинкуйте.

Овощной бульон смешайте с уксусом, сахаром, солью, перцем, паприкой, майонезом, сюда же добавьте нарезанные зеленый лук и перец. Готовым соусом заправьте салат, дайте ему постоять 15 минут, затем еще раз приправьте соусом.

САЛАТ ИЗ «БУКОВОК» С ТВОРОЖНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:
фигурные макароны в форме букв — 200 г,
соль — по вкусу,
растительное масло — 2 ст. л.,
ветчина — 100 г,
свежемороженый зеленый горошек — 100 г,
морковь — 150 г,
лимонный сок — 1 ст. л.
Для соуса:
растительное масло — 2–3 ст. л.,
творожный сыр или творог с травами — 150 г,
молоко — 5 ст. л.,
лимонный сок — 4 ст. л.
Способ приготовления.

«Буковки» отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь. Перемешайте с 1 ст. л. растительного масла. Ветчину тонко нарежьте маленькими кубиками. Горошек разморозьте. Морковь нарежьте очень мелкими кубиками, слегка обжарьте на растительном масле, посолите, поперчите и приправьте лимонным соком. «Буковки» смешайте с ветчиной, горошком, морковью.

Смешайте с 2 ст. л. лимонного сока соль, перец и

растительное масло. К сыру или творогу добавьте оставшийся лимонный сок и молоко, посолите и поперчите.

Основное блюдо заправьте творожным соусом.

САЛАТ ИЗ «БАНТИКОВ» С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

фигурные макароны в форме «бантиков» — 250 г,
растительное масло — 1 ст. л.,
зеленый лук — 1 пучок,
черешковый сельдерей — 2–3 черешка,
семена подсолнечника — 2 ст. л.,
бекон — 100 г,
абрикосы — 2–3 шт.,
соль — по вкусу.

Для соуса:

овощной бульон — 50 мл,
апельсиновый сок — 50 мл,
фруктовый уксус — 3 ст. л.,
лимонный сок — 2 ст. л.,
соль, молотый перец — по вкусу,
сахар — 1/2 ч. л.,
подсолнечное масло — 3 ст. л.

Способ приготовления.

«Бантики» отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь и смешайте с растительным маслом.

Зеленый лук и сельдерей нарежьте кружочками, зелень сельдерея мелко порубите. Абрикосы обдайте кипятком и снимите кожицу, разрежьте пополам, удалите косточку, нарежьте мякоть тонкими дольками. Семена подсолнечника слегка обжарьте без добавления жира на сковороде с антипригарным покрытием. Ломтики бекона обжарьте на сковороде до образования румяной корочки.

Овощной бульон смешайте с апельсиновым соком, уксусом и лимонным соком, солью, перцем, сахаром и подсолнечным маслом, взбейте веничком. «Бантики» смешайте с зеленым луком, сельдереем и дольками абрикосов, заправьте соусом и дайте постоять 15 минут. Перед подачей к столу салат заправьте соусом, сверху положите жареный бекон, посыпьте семенами подсолнечника и рубленой зеленью сельдерея.

САЛАТ ИЗ СПАГЕТТИНИ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

спагеттини (длинные тонкие макароны) — 150 г,
сладкий перец — 1 стручок,
кабачок цуккини — 1 шт.,
консервированная кукуруза — 1 банка (425 г),

консервированный тунец в масле — 1 банка (210 г),
соль — по вкусу.
Для соуса:
крепкое красное вино — 5 ст. л.,
уксусная эссенция — 1 ч. л.,
соль, черный молотый перец — по вкусу,
лук репчатый — 1 шт.,
свежий базилик — 1 пучок.
Способ приготовления.

Спагеттини разломите пополам, отварите в большом количестве подсоленной воды, после варки воду слейте, макаронные изделия обсушите.

Стручок перца и цуккини нарежьте соломкой. Кукурузу откиньте на сито, чтобы жидкость стекла. Тунец вытащите из масла, слегка обсушите.

Смешайте до кремообразного состояния масло из-под консервированного тунца, вино, уксусную эссенцию, соль, перец. Лук и чеснок мелко порубите. Базилик нарежьте полосками. Лук и чеснок смешайте с соусом.

Перемешайте спагеттини, овощи, мясо, заправьте соусом. Салату перед подачей к столу дайте настояться в течение часа. Затем посыпьте его листиками базилика и подавайте к столу.

САЛАТ ИЗ РОЖКОВ И МЯСА ПТИЦЫ ПОД ИМБИРНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:
рожки — 200 г,
апельсин — 1 шт.,
красный сладкий перец — 1 шт.,
листья краснокочанного салата — 3–5 шт.,
куриные грудки — 2 шт. по 250 г,
сок 1 лимона,
свежая лимонная цедра,
толченый чилийский перец — 1 ч. л.,
растительное масло — 1–2 ст. л.,
соль — по вкусу.
Для соуса:
свежий имбирный корень — 1 шт. (около 5 см длиной),
винный уксус — 3 ст. л.,
мед — 1 ст. л.,
соевый соус — 1 ст. л.,
зелень кориандра — 2 ст. л.,
чилийский перец — 1/2 ч. л.,
вода — 1 ч. л.,
оливковое масло — 6 ст. л.

Способ приготовления.

Куриное мясо вымойте, очистите от кожи, костей и разрежьте пополам. Полейте лимонным соком, посыпьте лимонной цедрой и перцем, маринуйте в течение 8-12 часов.

Очистите имбирный корень и нарежьте крупными кусками. В миксере смешайте имбирь, соевый соус, уксус, мед, зелень кориандра, чилийский перец и воду, тонкой струйкой влейте оливковое масло и перемешайте до образования кремообразного соуса.

Рожки отварите в подсоленной воде до неполного размягчения и перемешайте с половиной соуса.

Апельсины очистите, отделите мякоть от пленок. Стручки перца нарежьте соломкой. Листья салата разрежьте на крупные части и уложите в салатницу.

Мясо обжарьте в горячем растительном масле с каждой стороны в течение 3–4 минут до золотисто-коричневого цвета. Теплое мясо нарежьте поперек волокон. Апельсины, перец и мясо осторожно перемешайте с рожками, переложите на листья салата. Сверху сбрызните оставшейся частью соуса. Салат сразу же подавайте к столу.

САЛАТ ИЗ СПАГЕТТИ С «ДЬЯВОЛЬСКИМ» СОУСОМ

Вам потребуется:

спагетти — 150 г,
сладкий желтый перец — 1–2 стручка,
карликовые помидоры — 250 г,
лук-шалот — 2 шт.,
острый перец (пеперони) — 1 шт.
для соуса:
чеснок — 1 зубчик,
винный уксус — 3 ст. л.,
очень острая горчица — 1 ст. л.,
паприка молотая — на кончике ножа,
соль, черный перец — по вкусу,
подсолнечное масло — 5 ст. л.

Способ приготовления.

Спагетти разломите пополам, отварите, остудите. Стручки сладкого перца нарежьте кубиками, луковицы шалота — кольцами, стручки пеперони — также кольцами. Все компоненты осторожно перемешайте.

Зубчики чеснока растолките с уксусом, горчицей, молотой паприкой, солью и черным молотым перцем. В последнюю очередь к соусу осторожно примешайте растительное масло.

Готовым соусом заправьте салат, дайте пропитаться в течение часа (при желании «дьявольский» соус можете сделать еще

острее), украсьте салат листиками кресс-салата и маслинами.

САЛАТ ИЗ ЛАПШИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

фузилли (лапша в виде спирали) — 300 г,
растительное масло — 3 ст. л.,
соль — по вкусу,
цуккини — 250 г,
зеленый лук — 1 пучок,
виноградные помидоры — 250 г,
базилик — 1 пучок,
вареное куриное филе — 70 г.

Для соуса:

сметана — 150 мл,
молоко — 50 мл,
рубленая зелень петрушки — 3 ст. л.,
молотый черный перец — по вкусу,
кайеннский перец — 1 щепотка.

Способ приготовления.

Лапшу отварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг, полейте растительным маслом и хорошенько перемешайте. Цуккини нарежьте тонкими полосками, а лук — кольцами. Помидоры разрежьте пополам. Базилик крупно нашинкуйте. Куриное мясо нарежьте кубиками и вместе с овощами добавьте в лапшу.

Сметану смешайте с молоком, положите рубленую зелень петрушки и приправьте по вкусу солью, черным перцем, кайеннским перцем. Этим соусом заправьте салат и дайте постоять в течение 15 минут, чтобы он как следует пропитался.

САЛАТ ИЗ ФИГУРНОЙ ЛАПШИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

консервированный зеленый горошек — 1 банка (200 г),
консервированная кукуруза — 1 банка (200 г),
лук репчатый — 2 шт.,
вареная ветчина — 100 г,
говяжий язык — 100 г,
консервированные фаршированные оливки — 1 банка (120 г),
кончильетте (лапша в форме ракушек) — 200 г,
соль, перец — по вкусу,
кочанный салат — 1 шт.

Для соуса:

маринованный огурец — 1 шт.,
сметана — 200 г,
огуречный маринад — 100 мл,

зеленый лук — 1 пучок,
чеснок — 2 зубчика.
Способ приготовления.

Горошек и кукурузу откиньте на дуршлаг, дайте жидкости стечь. Одну луковицу мелко порубите. Язык и ветчину нарежьте полосками, а оливки — кружочками. Перемешайте.

Ракушки отварите, воду слейте и перемешайте с овощами и оливками. Салат нарежьте мелкими кусочками и добавьте в ракушки.

Для соуса смешайте до однородной ровной массы сметану с пропущенным через пресс чесноком и огуречным маринадом. Маринованный огурец и вторую луковицу мелко порубите, зеленый лук нарежьте колечками. Все это добавьте в соус, посолите и поперчите, затем полейте им основное блюдо. Поставьте его в холодильник как минимум на 30 минут, после этого его можно подавать к столу.

САЛАТ ИЗ ЛАПШИ С СОУСОМ ИЗ ЙОГУРТА

Вам потребуется:
пенне (короткие трубочки) трех цветов — 250 г,
соль — по вкусу,
зеленый горошек — 150 г,
морковь — 100 г,
маринованные огурцы — 3 шт.,
яйцо — 3 шт.,
вареная ветчина — 150 г.
Для соуса:
йогурт — 250 мл,
огуречный маринад — 2 ст. л.,
кетчуп — 1 ст. л.,
молотый черный перец, соль — по вкусу,
сахарный песок — 1 щепотка.
Способ приготовления.

Пенне отварите до неполного размягчения, откиньте на дуршлаг. Яйца сварите вкрутую. Морковь нарежьте мелкими тонкими кубиками, ветчину тонкими полосками, добавьте зеленый горошек и все компоненты перемешайте.

Для соуса йогурт смешайте с огуречным маринадом и кетчупом, приправьте солью, перцем, щепоткой сахара и полейте салат готовым соусом. Яйца разрежьте на 8 частей каждое и положите на салат сверху. Все еще раз перемешайте и дайте настояться в течение 15–20 минут.

СОУСЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

Основа этих соусов может быть любой: растительное и сливочное масло, томатное пюре, сливки или вино, но любой из

соусов, подающихся к горячим макаронам, уваривается до необходимой густоты. Горячим соусом поливают готовое блюдо и без промедления подают к столу.

СПАГЕТТИ С МЯСНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:
спагетти — 400 г,
тертый сыр — 80 г,
соль — по вкусу.
Для соуса:
лук репчатый — 1 шт.,
морковь — 1 шт.,
стебель сельдерея — 1 шт.,
корень петрушки — 1 шт.,
сливочное масло — 80 г,
мясной фарш — 300 г,
мясной бульон — 125 г,
красное вино — 125 г,
томатная паста — 2 ст. л.,
томаты консервированные — 250 г,
рубленая петрушка — 1 ст. л.,
тимьян — 1 ч. л.,
базилик — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Лук мелко порубите. Морковь, сельдерей и корень петрушки нарежьте кубиками. Измельченные овощи тушите в сливочном масле примерно 12 минут, добавьте к ним мясной фарш и обжаривайте до рассыпчатого состояния, затем влейте бульон. После этого положите томаты, томатную пасту, посолите, поперчите, приправьте тимьяном и зеленью петрушки. Доведите соус до кипения, закройте крышкой и тушите на медленном огне 40–50 минут.

Спагеттти отварите и подавайте к столу, полив мясным соусом.

СПАГЕТТИ С СОУСОМ ПО-МАРСЕЛЬСКИ

Вам потребуется:
спагетти — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 1 ст. л.
Для соуса:
лук репчатый — 1 шт.,
зелень петрушки — 1/2 пучка,
свежий базилик — 1/2 пучка,
помидоры (свежие или консервированные) — 500 г,
оливковое масло — 5 ст. л.,

соль — 1/2 ч. л.,
красный острый перец — 1 стручок.
Способ приготовления.
Спагетти отварите, откиньте на дуршлаг.

Лук очистите и нарежьте тонкими пластинками. Зелень измельчите, базилик крупно порежьте. Со свежих помидоров снимите кожицу, мелко порежьте. В кастрюле или сотейнике разогрейте оливковое масло и в нем слегка обжарьте лук. Добавьте зелень, помидоры вместе с соком, соль, перец чили — целиком. Соус варите под крышкой 30–40 минут, пока он не загустеет. Перед подачей к столу перчик чили вытащите из соуса.

Спагетти залейте горячим соусом и подавайте к столу.

СПАГЕТТИ С СОУСОМ ПО-ГЕНУЭЗСКИ

Вам потребуется:
спагетти — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ч. л.
Для соуса:
чеснок — 5 зубчиков,
семена пинии — 2 ст. л.,
соль — 1 ч. л.,
овечий сыр — 50 г,
сыр пармезан — 100 г,
листья базилика — 100 г,
белый молотый перец — 1/4 ч. л.,
оливковое масло — 1/4 л.
Способ приготовления.
Спагетти отварите, дайте воде стечь.

Чеснок измельчите, разотрите вместе с солью и семенами пинии в ступке. Сыр натрите на мелкой терке или разомните вилкой, прибавьте к растолченному чесноку, туда же положите базилик, перец, все разотрите как можно мельче. Постепенно добавляйте оливковое масло.

Горячие спагетти приправьте готовым соусом и подавайте на стол.

СПАГЕТТИ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

Вам потребуется:
спагетти — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ч. л.
Для соуса:
консервированный тунец — 200 г,
белые грибы или лисички — 200 г,
помидоры — 300 г,

чеснок — 1 зубчик,
оливковое масло — 1 ст. л.,
соль — 1 ч. л.,
белый молотый перец — 1/4 ч. л.,
ароматическая зелень (петрушка, эстрагон, базилик) — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Спагетти отварите способом «аль денте», дайте воде стечь.

С тунца слейте масло, грибы порежьте. Помидоры очистите от кожицы и мелко порежьте. Разогрейте оливковое масло и подрумяньте на нем измельченный чеснок, выложите его на отдельную тарелку. В масло положите грибы и помидоры и тушите под крышкой 10 минут. Тунца разделите на кусочки, добавьте соль, перец, зелень, обжаренный чеснок и смешайте с помидорно-грибной массой. Готовым соусом полейте горячие спагетти и сразу же подавайте к столу.

СПАГЕТТИ ПОД СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ

Вам потребуется:
спагетти — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ч. л.
Для соуса:
помидоры — 1 кг,
анчоусы — 6 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
оливки — 150 г,
оливковое масло — 4 ст. л.,
каперсы — 2 ст. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
молотый имбирь — на кончике ножа,
рубленая зелень петрушки — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Спагетти отварите способом «аль денте».

Помидоры освободите от кожицы и нарежьте вместе с анчоусами и оливками. На разогретом оливковом масле подрумяньте чеснок, потом снимите его со сковороды. Положите в ароматизированное масло помидоры, оливки, анчоусы и тушите 15 минут. В соус добавьте имбирь, соль, посыпьте рубленой зеленью и приправьте готовые спагетти. Блюдо подается горячим.

РИГАТОНИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:
ригатони (широкие рожки с ребристой поверхностью) — 400 г,
вода — 4 л,

соль — 2 ч. л.,
корейка — 200 г.
Для соуса:
сливки — 1/8 л,
зелень петрушки, шалфея, майорана, огуречной травы — 2 ст. л.,
тертый сыр пармезан — 4 ст. л.,
соль и молотый черный перец — по 1 щепотке,
яйца — 4 шт.,
тертый овечий сыр — 200 г.
Способ приготовления.

Рожки отварите «аль денте», воду слейте. Корейку нарежьте маленькими кубиками и поджарьте на сковороде до хрустящей корочки. Сливки немного подогрейте, добавьте соль, перец, сыр пармезан, ароматическую зелень.

Рожки разложите по порционным тарелкам, сверху положите жареную корейку и полейте соусом из сливок. На каждую порцию положите по сырому желтку в половинке скорлупы. Тертый овечий сыр подавайте отдельно, в чашке — каждый приправит блюдо по своему вкусу.

СПАГЕТТИ С СОУСОМ «ПО-СИНГАПУРСКИ»

Вам потребуется:
спагетти — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 1 ст. л.,
свинина (филейная часть) — 200 г
Для соуса:
консервированные ростки сои — 170 г,
консервированные побеги бамбука — 100 г,
перец чили — 2 стручка,
лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 1 зубчик,
свежий имбирь — 30 г,
растительное масло — 3 ст. л.,
соевый соус — 3 ст. л.,
соль — 1/4 ч. л.,
белый молотый перец — на кончике ножа.
Способ приготовления.

Спагетти отварите до готовности «аль денте», откиньте на дуршлаг. Соевые ростки и побеги бамбука откиньте на дуршлаг, побеги бамбука нарежьте кружочками. Стручки перца чили и лук нарежьте кольцами. Чеснок и имбирь и мелко покрошите. Свинину нарежьте тонкими ломтиками.

В большой сковороде разогрейте масло и обжарьте на нем

чеснок и имбирь, добавьте побеги бамбука, соевые ростки, перец чили и лук. Помешивая, жарьте все вместе 3 минуты. Приправьте солью, перцем, соевым соусом. Готовым соусом приправьте горячие спагетти и подавайте к столу.

СПАГЕТТИ С СОУСОМ ПО-БОЛОНСКИ

Вам потребуется:

спагетти — 500 г,
вода — 5 л,
соль — 2 ч. л.,
растительное масло — 3 ст. л.

Для соуса:

сливочное масло — 2 ст. л.,
копченая грудинка — 80 г,
лук репчатый — 2 шт.,
морковь — 1 шт.,
корень сельдерея — 200 г,
мясной фарш — 300 г,
томатная паста — 250 г,
вода — 1/2 л,
сливки — 1/8 л,
лавровый лист — 1 шт.,
мускатный орех — на кончике ножа,
соль, черный молотый перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Грудинку нарежьте кубиками. Репчатый лук, морковь и сельдерей и мелко нашинкуйте.

Разогрейте на сковороде масло, обжарьте в нем грудинку, затем добавьте к ней измельченные корнеплоды, репчатый лук, мясной фарш и томатную пасту и тушите под закрытой крышкой 30 минут. Влейте сливки, приправьте мускатным орехом, лавровым листом, посолите, поперчите и тушите еще 2–3 минуты.

Горячие спагетти полейте соусом, украсьте листочками базилика и посыпьте тертым сыром.

ЛАПША С ТОМАТНО-ОЛИВКОВЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

таглиателле (широкая лапша) — 400 г,
сыр мозарелла (итальянский творожный сыр из коровьего молока) — 100–150 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ст. л.

Для соуса:

спелые помидоры — 500 г,
свежий базилик — 1 пучок,
оливки — 12–15 шт.,

каперсы — 1 ст. л.,
красный жгучий перец (пеперони) — 1/2 стручка,
чеснок — 2 зубчика,
оливковое масло — 4 ст. л.
Способ приготовления.

С помидоров снимите кожицу, из мякоти удалите зерна и нарежьте ее кубиками. Базилик мелко порубите.

Помидоры перемешайте с базиликом, измельченными оливками, каперсами, нарезанным мелкими кубиками пеперони, отжатым через пресс чесноком и оливковым маслом. Этой смеси дайте настояться не менее 5 часов.

Затем томатную массу разогрейте в кастрюльке, постоянно помешивая, и перемешайте с отваренной в обильно подсоленной воде лапшой и нарезанным кубиками сыром.

СПАГЕТТИ С ПЕСТО
Вам потребуется:
спагетти — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ст. л.
Для соуса:
свежий базилик — 3 пучка,
чеснок — 3 зубчика,
семена пинии — 50 г,
соль — по вкусу,
оливковое масло — 100 г,
сыр пармезан — 50 г,
молотый черный перец — по вкусу.
Способ приготовления.

Листочки базилика, чеснок, семена пинии, 1 ч. л. соли, половину указанного количества оливкового масла мелко растолките в фарфоровой ступке или измельчите с помощью миксера. Постепенно добавьте оставшуюся часть масла и натертый на терке сыр. Песто приправьте солью и перцем.

Спагетти, отваренные до полуготовности, сразу же перемешайте с песто и подавайте к столу горячими.

КОНЧИЛЬЕТТЕ ПОД СЫРНО-ЛОСОСЕВЫМ СОУСОМ
Вам потребуется:
кончильетте (ракушки) — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ст. л.
Для соуса:
копченая лососина — 150 г,
лимон — 1 шт.,
сливочное масло — 50 г,

лук-шалот — 4 шт.,
белое вино — 1/4 литра,
сыр маскарпоне (итальянский творожный) — 150 г,
свежий укроп — 1 пучок,
соль, перец — по вкусу.
Способ приготовления.

Лососину нарежьте соломкой. Лимон обдайте кипятком, часть цедры снимите с него тонкой стружкой и тоже нарежьте соломкой. Отожмите из лимона сок. Луковицы-шалот порежьте кубиками.

Лук потушите в сливочном масле до светлого оттенка, влейте вино и на среднем огне в открытой посуде уварите наполовину. Добавьте сыр и еще немного уварите, затем крупно нарезанный укроп, немного лимонной цедры, влейте сок от лимона и варите еще 1 минуту. Соус процедите, овощи протрите через сито или превратите в пюре с помощью миксера, кухонного комбайна, при желании посолите и поперчите.

Отварные ракушки полейте соусом, посыпьте измельченной лососиной и украсьте веточками укропа.

КРАСНЫЕ ЛИНГВИНЕ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:
красные лингвине (лапша шириной 2–3 мм) — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ст. л.
Для соуса:
сыр — 175 г,
жирные сливки — 200 г,
чеснок — 2 зубчика,
грецкие орехи — 50 г,
черный молотый перец — по вкусу,
мускатный орех — на кончике ножа,
кервель для украшения.
Способ приготовления.

Сыр нарежьте кубиками и растворите в горячих сливках. Чеснок отожмите через пресс в сливки, приправьте соус мускатом и черным перцем. Примешайте сюда же половину растолченных орехов.

Лингвине отварите, разложите на подогретые тарелки, полейте сырным соусом. Для украшения посыпьте оставшейся частью орехов и листиками кервеля. Подавайте блюдо в горячем виде.

ФАРФАЛЛЕ ПОД ПЬЕМОНТСКИМ СОУСОМ

Вам потребуется:
фарфалле (лапша в виде мотыльков) — 400 г,

вода — 4 л,
соль — 2 ст. л.,
тимьян (зелень) — по вкусу,
сыр тертый — 25 г.
Для соуса:
бекон — 50 г,
лук репчатый — 2 шт.,
морковь — 1 шт.,
рубленая говядина — 300 г,
томат-паста — 1 баночка (180 г),
семена тимьяна — 1 ч. л.,
лавровый лист — 1 шт.,
соль, перец — по вкусу,
красное вино — 1/8 л,
оливковое масло — 3 ст. л.
Способ приготовления.

Бекон нарежьте кубиками и обжарьте в сковороде, затем положите туда нарезанные кубиками луковицы и морковь, немного обжарьте их вместе. Добавьте рубленую говядину и жарьте до образования хрустящей корочки примерно 30–40 минут. Приправьте томатной пастой, очищенными семенами тимьяна, лавровым листом, солью, перцем. Влейте красное вино и варите соус при постоянном помешивании 5-10 минут.

Фарфалле отварите, смешайте с соусом, посыпьте тертым сыром и свежим тимьяном, к столу подавайте горячим.

ТАГЛИАТЕЛЛЕ С МЯСНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:
таглиателле (широкая плоская лапша) — 400 г,
для соуса:
красная чечевица — 75 г,
овощной бульон — 200 мл,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
растительное масло — 1 ст. л.,
говяжий фарш — 400 г,
очищенные консервированные помидоры — 1 банка (320 г),
консервированнная кукуруза — 100 г,
черный молотый перец — по вкусу,
кайеннский перец — на кончике ножа,
листочки душицы — 8-10 шт.
Способ приготовления.

Чечевицу отварите в бульоне в течение 20 минут. Лук нарежьте мелкими кубиками. Чеснок пропустите через пресс и потушите вместе с луком в растительном масле. Прибавьте фарш

и тушите до тех пор, пока фарш не приобретет коричневатый оттенок и не станет рассыпчатым. Помидоры измельчите и добавьте к соусу вместе с кукурузой, заправьте солью и черным перцем, кайеннским перцем. Перед подачей к столу перемешайте соус с чечевицей и душицей.

Лапшу отварите, подавайте с соусом.

ЛАПША С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

широкая лапша — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ст. л.,
картофель — 2 шт.

Для соуса:

базилик — 2 пучка,
петрушка — 1 пучок,
чеснок — 2 зубчика,
кедровые орешки — 30 г,
тертый сыр пармезан — 60 г,
оливковое масло — 50 мл,
соль, молотый черный перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Несколько листочков базилика оставьте для украшения.

Из зелени, орешков и чеснока приготовьте с помощью миксера пюре, добавьте сыр и оливковое масло, посолите и поперчите.

Картофель разрежьте и варите в подсоленной воде. Через 5 минут добавьте к картофелю лапшу и варите все вместе еще 10–12 минут. Затем откиньте все на дуршлаг и дайте воде стечь.

Лапшу и картофель залейте подготовленным соусом, перемешайте и разложите по порционным тарелкам, украсьте листочками базилика.

СПАГЕТТИ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

спагетти — 500 г,
вода — 5 л,
соль — 2 ст. л.,
оливковое масло — 2 ст. л.

Для соуса:

лимон — 1 шт.,
вареный окорок — 150 г,
сливочное масло — 3 ст. л.,
соль, молотый белый перец — по вкусу,
несколько веточек тимьяна для украшения.

Способ приготовления.

Лимон вымойте горячей водой и снимите цедру тонкими полосками. Из мякоти выжмите сок. Ветчину нарежьте тонкой соломкой. Сливочное масло разогрейте в сковороде (сотейнике), добавьте лимонный сок и цедру, приправьте солью и перцем.

Спагетти отварите с добавлением оливкового масла, положите в сковороду с соусом, добавьте ветчину и подогрейте. Затем разложите на тарелки. Листиками тимьяна украсьте спагетти.

КОНКИНГЛЬЕ С ЛИГУРИЙСКИМ ОВОЩНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

конкинглье (фигурная лапша в виде ракушек) — 250 г,
вода — 2,5 л,
соль — 1 ст. л.,
тертый сыр пармезан — 30 г,
базилик (зелень) — для украшения.

Для соуса:

баклажаны — 150 г,
желтый сладкий перец — 1 шт.,
помидоры — 400 г,
филе анчоусов — 2 шт.,
маслины без косточек — 50 г,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 1 зубчик,
оливковое масло — 3 ст. л.,
каперсы — 1 ст. л.,
молотый черный перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Баклажаны очистите, нарежьте кубиками, посыпьте 1 ст. л. соли и оставьте на 10 минут, чтобы устранить горечь. Нарежьте сладкий перец и помидоры кубиками.

Анчоусы порубите, маслины разрежьте на 4 части, лук и чеснок порубите. Кубики баклажанов промойте, слегка обсушите и обжарьте вместе с луком и чесноком в растительном масле. Добавьте помидоры, сладкий перец, анчоусы, маслины, каперсы, накройте крышкой и тушите 10 минут. Посолите и поперчите.

Отварите конкинглье, разложите по тарелкам и добавьте соус. Посыпьте блюдо сыром и украсьте базиликом.

ЛАПША С БАЗИЛИКОМ И ДУШИСТЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

лапша — 250 г,
вода — 3 л
соль — 2 ч. л.

Для соуса:

лук репчатый — 1 шт.,

сливочное масло — 2 ст. л.,
томатная паста — 50 г,
сметана — 100 г,
душица, черный молотый перец, соль — по вкусу,
цуккини — 2 шт.,
тертый сыр — 50 г.

Способ приготовления.

Лук мелко порубите и потушите в 1 ст. л. сливочного масла. Добавьте томатную пасту и сметану. Приправьте душицей, перцем и солью, доведите до кипения, снимите с огня и поставьте в теплое место.

Цуккини небольшими кусочками тушите 4 минуты в оставшемся сливочном масле. Добавьте тушеные цуккини к лапше.

Несколько листочков базилика отложите, а остальные порубите и смешайте с лапшой. Подавайте с приготовленным ранее соусом, посыпав сыром и украсив базиликом.

ТАГЛИАТЕЛЛЕ С ЧЕЧЕВИЧНО-ТИМЬЯНОВЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

таглиателле (широкая и плоская лапша) — 400 г,
вода — 4 л,
соль — по вкусу,
растительное масло — 1 ст. л.,
сметана — 150 г,
тертый сыр — 30 г.

Для соуса:

лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
растительное масло — 1 ст. л.,
красная чечевица — 150 г,
овощной бульон — 1 л,
очищенные семена тимьяна — 1 ст. л.,
соль, черный молотый перец — по вкусу,
спелый банан — 1 шт.

Способ приготовления.

Подготовьте лук и чеснок для соуса, мелко их порубите и обжарьте до прозрачности в растительном масле. Добавьте к луку и чесноку чечевицу, залейте горячим овощным бульоном с семенами тимьяна и варите все это на слабом огне при закрытой крышке в течение 25 минут.

Как только чечевица станет мягкой, приправьте ее солью, перцем, размятым бананом. Готовую лапшу разложите на предварительно подогретые тарелки и залейте чечевично-тимьяновым соусом, украсьте каждую порцию 1 ст. л. сметаны и

посыпьте тертым сыром.

ФУЗИЛЛИ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

Вам потребуется:

фузилли (закрученная в спираль лапша) — 400 г,
соль — 2 ст. л.,
вода — 4 л,
растительное масло — 1 ст. л.

Для соуса:

консервированный в масле тунец — 1 банка (210 г),
оливковое масло — 2 ст. л.,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
очищенные томаты — 1 банка (400 г),
каперсы — 1 ч. л.,
зелень майорана — 1 ч. л.,
соль, черный молотый перец — по вкусу,
петрушка — 1 пучок.

Способ приготовления.

С мяса тунца слейте в кастрюлю масло, добавьте к нему оливковое масло, обжарьте в нем и мелко порубленные лук и чеснок до светло-коричневого цвета. Добавьте томаты вместе с соком, измельченное мясо тунца, приправьте майораном, каперсами, солью и перцем. Соус варите на слабом огне 25 минут, не забывая помешивать. В конце варки добавьте рубленую зелень петрушки.

Горячую лапшу перемешайте с соусом и сразу же подавайте к столу.

КЛЕЦКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

рубленая зелень — 250 г,
мука — 500 г,
соль — по вкусу,
яйца — 3 шт.

Для соуса:

лук репчатый — 1 шт.,
сливочное масло — 3 ст. л.,
сыр — 200 г,
молоко — 200 мл,
молотый черный перец — по вкусу.

Способ приготовления.

Смешайте рубленую зелень, муку (отложив 1 ст. л.), яйца, 1/2 ч. л. соли, 8 ст. л. воды и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от дна миски.

В большой кастрюле доведите до кипения большое

количество воды. Увлажните доску с ручкой. 1 ст. л. теста намазывайте тонким слоем на доску и длинным широким ножом или лопаткой соскребайте тесто полосками шириной около 4 мм в кипящую воду. Доведите воду до кипения, убавьте огонь, через 2 минуты клецки всплывут. Переложите готовые клецки шумовкой на блюдо и сохраняйте их теплыми в духовом шкафу, нагретом до 80 °С.

Лук порубите и спассеруйте в 1 ст. л. масла. Всыпьте оставшуюся муку и подрумяньте ее. Помешивая, влейте молоко. Расплавьте в соусе сыр и поперчите. Клецки перемешайте с растопленным сливочным маслом и полейте соусом.

«ГНЕЗДЫШКИ» ИЗ СПАГЕТТИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

спагетти — 400 г,
вода — 4 л,
соль — 2 ст. л.,
цуккини — 250 г,
морковь — 300 г.

Для соуса:

зелень эстрагона, петрушки, укропа — по 1/2 пучка,
сыр рокфор — 100 г,
соевое масло — 5 ст. л.,
черный молотый перец — по вкусу,
винный уксус — 2 ст.л.,
горчица — 1 ч. л.,
мясной бульон — 100 мл,
лимонный сок — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Очистите цуккини и морковь, нарежьте соломкой, зелень порубите, сыр разомните. Измельченные овощи тушите в 1 ст. ложке соевого масла, приправьте солью и перцем. Добавьте спагетти и, хорошо перемешав, с помощью вилки и ложки сделайте из этой смеси «гнездышки». Поставьте в теплое место.

Оставшееся соевое масло подогрейте, прибавьте к нему уксус, горчицу, бульон, зелень и сыр. Приправьте соус солью, перцем и лимонным соком, полейте им «гнездышки» и сразу же подавайте к столу.

ПЕННЕ С ГРИБАМИ И СОУСОМ ЧИЛИ

Вам потребуется:

пенне (короткие трубочки) — 400 г,
растительное масло — 1 ст. л.,
соль — 2 ст. л.,
вода — 4 л,
для соуса:

свиное сало — 100 г,
свежие шампиньоны — 200 г,
помидоры — 400 г,
чеснок — 2 зубчика,
перец чили — 2 стручка,
сливочное масло — 50 г,
соль — по вкусу,
базилик — 6–8 листочков,
тертый сыр — 50 г.
Способ приготовления.

Сало нарежьте тонкими полосками. Грибы нарежьте ломтиками. С помидоров снимите кожицу, мякоть нарежьте кубиками. Чеснок порубите тонкими полосками.

На большой сковороде разогрейте сливочное масло и обжарьте на нем сало и чеснок. Добавьте грибы и тушите при постоянном помешивании 5–7 минут. Добавьте помидоры и целые стручки чили. Посолите и тушите еще 15 минут под крышкой.

Перемешайте соус с лапшой. Не забудьте перед этим удалить из соуса стручки перца чили. Украсьте блюдо листочками базилика и подавайте прямо на сковороде, посыпав тертым сыром.

ОМЛЕТ ИЗ ЛАПШИ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:
лапша — 250 г,
вода — 3 л,
соль — 2 ч. л.,
растительное масло — 7 ст. л.,
мука — 150 г,
молоко — 250 мл,
яйцо — 1 шт.,
яблоки — 2 шт.,
лук репчатый — 2 шт.
Для соуса:
сухое белое вино — 300 мл,
семена пинии — 100 г,
сливки — 100 мл,
острый соус «Табаско» — 5 капель,
помидоры — 4 шт.,
рубленая зелень петрушки — 1 ст. л.,
черный молотый перец, соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Из муки, яйца и щепотки соли замесите тесто.

Лук измельчите, обжарьте в 1 ст. л. растительного масла, добавьте ветчину, очищенные и нарезанные соломкой яблоки, слегка потушите, влейте 200 мл вина и немного уварите.

Поджарьте семена пинии, добавив 30 мл сливок, и разотрите до получения однородной массы. Затем подогрейте 1 ст. л. растительного масла, влейте оставшиеся сливки и вино, приправьте солью, соусом «Табаско». Добавьте нарезанные кубиками помидоры и петрушку.

Отваренную лапшу выкладывайте порциями на разогретую и смазанную растительным маслом сковороду, заливайте приготовленным тестом и выпекайте омлеты, обжаривая их с обеих сторон.

Перед подачей к столу сверните омлеты в трубочку, начините массой из яблок и ветчины и подавайте, полив винным соусом.

РАВИОЛИ ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:
готовые равиоли — 500 г,
вода — 1,5 л,
соль — 1 ст. л.
Для соуса:
лук-шалот — 4 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
базилик — 1 пучок,
чеснок — 3–4 зубчика,
окорок — 75 г,
сливочное масло — 30 г,
жирные сливки — 200 г,
мускатный орех на кончике ножа.
Способ приготовления.

Лук-шалот нарежьте кубиками, базилик порежьте полосками. Чеснок пропустите через пресс. Все эти компоненты пожарьте в сливочном масле до прозрачности (2 минуты), влейте сливки и на сильном огне доведите до кипения. Приправьте соус солью, перцем, мускатным орехом.

Равиоли отварите, разложите их на подогретые тарелки. Полейте равиоли соусом и горячими подавайте к столу.

РАВИОЛИ С СОУСОМ БРОККОЛИ

Вам потребуется:
готовые равиоли — 400 г,
вода — 1,5 л,
растительное масло — 1 ст. л.,
соль — по вкусу.
Для соуса:
оливковое масло — 100 мл,

лук репчатый — 1 шт.,
ветчина — 100 г,
сливки — 200 мл,
очищенные консервированные помидоры — 1 банка (320 г),
базилик — 1 пучок,
изюм без косточек — 4 ст. л.,
семена пинии — 4 ст. л.,
капуста брокколи — 400 г,
соль, черный молотый перец — по вкусу,
сахар — 1 щепотка,
молодой сыр — 50 г.

Способ приготовления.

Оливковое масло разогрейте в кастрюле и потушите в нем измельченный лук, добавьте ветчину, нарезанную кубиками, и тушите еще 4 минуты. Помидоры протрите через сито и тоже положите в кастрюлю, добавьте сливки. Затем добавьте туда же измельченный и смешанный с изюмом и семенами пинии базилик.

Равиоли отварите порциями в подсоленной воде с небольшим количеством растительного масла, воду слейте.

Соцветия брокколи бланшируйте в подсоленной воде примерно 2–3 минуты и добавьте их вместе с сахаром к соусу, приправьте солью и перцем.

Готовые равиоли выложите в тарелку, полейте соусом брокколи и посыпьте тертым сыром.

РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

равиоли со шпинатной начинкой — 500 г,
вода — 3 л,
соль — 1 ст. л.,
растительное масло — 1 ст. л.,
копченый лосось — 150 г.

Для соуса:

чеснок — 1 зубчик,
лук репчатый — 1 шт.,
креветки — 150 г,
овощной бульон — 200 мл,
сметана — 150 г,
сухое белое вино — 40 мл,
молотый черный перец — по вкусу,
зеленый лук — 1 пучок,
базилик — 2–3 веточки,
растительное масло — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Репчатый лук и чеснок очистите и порубите, затем потушите до прозрачного состояния в 2 ст. л. растительного масла. Добавьте креветки и еще немного потушите. Затем постепенно влейте горячий бульон, вино и сметану. Варите все вместе 5 минут, в конце варки приправьте солью и перцем.

Зеленый лук порежьте тонкими колечками, лосося — тонкой соломкой. На порционные тарелки разложите готовые равиоли, сверху положите лосося, зеленый лук и залейте соусом. Украсьте листочками базилика и сразу же подавайте к столу.

РАВИОЛИ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ В СЫРНОМ СОУСЕ

Вам потребуется:

Для теста:

быстрорастворимые овсяные хлопья — 250 г,
яйца — 2 шт.,
яичные желтки — 2 шт.,
вода — 3 ст. л.,
растительное масло — 3 ст. л.,
соль — 1 щепотка.

Для фарша:

лук репчатый — 2 шт.,
спелые помидоры — 250 г,
лук-порей — 1 стебель,
сливочное масло — 2 ст. л.,
соль, черный молотый перец — по вкусу.

Для соуса:

молоко — 1/4 л,
чеснок — 2 зубчика,
сыр с зеленой плесенью — 100 г,
сладкая паприка — 1/2 ч. л.,
зелень петрушки — 1 пучок,
кунжутные семена — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Вымесите подготовленные компоненты в однородное тесто, заверните его в прозрачную пленку и на полчаса оставьте на расстойку.

Для фарша луковицы нарежьте кубиками. У помидоров снимите кожицу, удалите семена, а мякоть порубите. Лук-порей нарежьте тонкими колечками.

Репчатый лук обжарьте на сливочном масле до прозрачности, положите помидоры и лук-порей, тушите 5-10 минут до полного испарения жидкости. Посолите и поперчите, затем остудите.

Тесто раскатайте в тонкий пласт на посыпанном мукой столе. Вырежите из теста кружочки диаметром 10–12 см. На кружочки при помощи чайной ложки выкладывайте фарш, края кружков

смазывайте белком яйца, складывайте их пополам, края заделывайте вилкой.

Равиоли порциями опускайте в большое количество подсоленной воды и варите на медленном огне в течение 15 минут.

Доведите до кипения молоко, отожмите в него чеснок. Сыр раскрошите и положите в соус, растворите крошки при постоянном помешивании. Соус приправьте паприкой, перцем, солью, добавьте овсяные хлопья.

Равиоли разложите по предварительно нагретым порционным тарелкам, полейте сырным соусом, посыпьте кунжутом и рубленой зеленью петрушки.

ГРИБНЫЕ ТАРТЕЛЛИНИ С СОУСОМ ИЗ ОКОРОКА

Вам потребуется:

Для теста:

мука — 200 г,

яйца — 2 шт.,

белое вино — 3 ст. л.,

пряная рубленая зелень — 1 ст. л.

Для фарша:

шампиньоны — 400 г,

лук-шалот — 2 шт.,

сливочное масло — 1 ст. л.,

густая сметана — 50 г,

соль, черный молотый перец — по вкусу,

рубленая зелень — 1–2 ст. л.

Для соуса:

окорок — 100 г,

сливочное масло — 3 ст. л.,

морковь — 1 шт.,

лук репчатый — 2 шт.,

белое вино — 1/4 л,

маслины — 10–12 шт.

Способ приготовления.

Муку просейте в кастрюлю, положите яйцо, еще 1 яичный желток, вино и посыпьте солью. Компоненты хорошо вымешайте миксером. Переложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и руками энергично вымешивайте тесто в течение 2–3 минут, пока оно не станет однородным и эластичным. Тесто разделите на 2 одинаковые части, одну окрасьте зеленью (то есть подмешайте к нему рубленую зелень), каждую часть теста скатайте в шар, заверните в прозрачную пленку и оставьте на 1 час для расстойки.

Для фарша: грибы мелко порубите. Луковицы нарежьте

кубиками. Лук потушите в сливочном масле до прозрачного состояния, добавьте шампиньоны, приправьте солью и перцем. Грибной фарш обжарьте на среднем огне до полного испарения жидкости. Остудите и перемешайте со сметаной и любой рубленой зеленью.

Светлую и зеленую части раскатайте в очень тонкие пласты. Вырежьте кружочки диаметром 5 см. Посередине каждого кружочка выложите 1/2 ч. л. грибного фарша, края кружочка смажьте белком и сложите их пополам, крепко сжав края. Каждую половинку обмотайте вокруг пальца, потянув за концы, потом плотно их слепите. У вас получились тартеллини.

Окорок нарежьте полосками, морковь вместе с луком нарежьте соломкой или кольцами. Окорок обжарьте на сливочном масле, прибавьте лук и морковь и продолжайте обжаривать. Влейте вино, посолите, поперчите и варите все на слабом огне примерно 8 минут.

Тартеллини отварите в кипящей подсоленной воде в течение 6–8 минут. Вынь их шумовкой на блюдо, полейте соусом, посыпьте нарезанными кольцами маслинами и подавайте горячими к столу.

СОУСЫ ДЛЯ БЛЮД «АЛЬ ФОРНО»

«Аль форно» переводится с итальянского как «поданное к столу из печи». Следовательно, речь пойдет о соусах, которые подаются к макаронным запеканкам и другим блюдам, готовящимся в духовом шкафу. Эти соусы делают блюдо сочным, ароматным и вкусным.

ЗАПЕКАНКА С БРОККОЛИ И ПОМИДОРАМИ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

макароны — 200 г,

свежая капуста брокколи — 750 г,

помидоры — 8 шт.

Для соуса:

лук репчатый — 1 шт.,

сало — 100 г,

густая сметана — 200 г,

яйца — 4 шт.,

тертый сыр эмменталь — 75 г,

сливочное масло — 25 г.

Способ приготовления.

Брокколи разъедините на соцветия. Стебли очистите. Отварите капусту в подсоленной воде в течение 8-10 минут, откиньте на дуршлаг.

Луковицу порубите. У помидоров снимите кожицу, а мякоть

разрежьте вдоль пополам и удалите зерна. Сало нарежьте полосками, растопите на сковороде. Обжарьте на топленом сале лук в течение 2 минут. Сметану, яйца и сыр перемешайте.

Огнеупорную форму для запекания смажьте жиром. Выложите в нее макароны, брокколи, помидоры и шкварки с луком. Сверху залейте сметанным соусом, разложите на поверхности запеканки кусочки сливочного масла и запекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С примерно 35 минут до образования золотистой корочки.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПШИ И ЛУКА-ПОРЕЯ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

широкая лапша — 250 г,

лук-порей — 750 г,

сладкий перец — 1–2 стручка,

лук репчатый — 1 шт.,

оливковое масло — 1–2 ст. л.,

соль — по вкусу,

крупно растолченный острый черный перец — 5–7 горошин.

Для соуса:

жирные сливки — 250 г,

сыр камамбер — 250 г,

тертый мускатный орех — на кончике ножа.

Способ приготовления.

Лук-порей нарежьте колечками, стручки сладкого перца нарежьте кубиками, луковицу мелко порубите. На сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте на слабом огне в течение 10 минут репчатый лук, сладкий перец и лук-порей. Посолите и поперчите.

Сливки доведите до кипения в кастрюле, добавьте к ним нарезанный кубиками сыр, растворите при постоянном помешивании, приправьте соус мускатным орехом.

Форму для запекания с высокими стенками смажьте жиром, готовую лапшу и овощи осторожно перемешайте, выложите в форму, сверху полейте соусом и посыпьте свежерастолченным острым перцем. Запекайте в предварительно разогретом духовом шкафу примерно в течение 25 минут.

КАННЕЛОНИ С ПИКАНТНЫМ ФАРШЕМ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

каннелони — 16–20 шт.,

вода — 1,5 л,

соль — 1 ст. л.

Для фарша:

шпинат — 300 г,
вареная ветчина — 100 г,
колбасный фарш — 100 г,
яйца — 2 шт.,
соль, черный молотый перец — по вкусу,
мускатный орех (молотый) — на кончике ножа,
тертый сыр пармезан — 50 г.
Для соуса:
лук репчатый — 1 шт.,
консервированные или свежие помидоры — 500 г,
свежий базилик — 3 веточки,
оливковое масло — 3 ст. л.,
томатная паста — 5 ст. л.,
сахар — 2 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
черный молотый перец — на кончике ножа,
сливочное масло — 1 ст. л.,
панировочные сухари — 1 ст. л.,
тертый сыр — 1 ст. л.
Способ приготовления.

Трубочки каннелони порциями отварите в подсоленной воде, выложите и обсушите на чистом кухонном полотенце.

Шпинат положите в кастрюлю и потушите под крышкой 10 минут, несколько раз перевернув. Остудите. Шпинат не очень мелко нарежьте.

Ветчину, колбасный фарш, яйца, сыр мелко порубите и добавьте к шпинату, все хорошенько перемешайте.

Лук мелко порежьте, помидоры крупно нашинкуйте, свежий базилик измельчите ножом. В кастрюле разогрейте масло и слегка обжарьте в нем лук, не подрумянивая. Добавьте помидоры вместе с соком, томатную пасту, базилик, сахар, соль и молотый перец и на умеренном огне варите до загустения. Перед подачей к столу соус процедите через сито.

Каннелони начините. Фарш положите в кондитерский мешочек с большим отверстием. Макаронную трубку придерживайте под наклоном к плоскости стола, одновременно зажимая рукой нижний конец трубки. Другой рукой введите насадку кондитерского мешочка в свободное отверстие макаронной трубки и наполните ее фаршем.

Макароны уложите рядами в форму для запекания, посередине выложите соус, посыпьте мелкими кусочками сливочного масла, панировочными сухарями и тертым сыром.

Каннелони запекайте в предварительно нагретой до 180 °С духовке (примерно 35 минут). К столу вместе с каннелони

подайте зеленый салат.

Глава VI ОВОЩНАЯ ГАРМОНИЯ

В данной главе предлагаем вашему вниманию множество различных рецептов и советов по приготовлению соусов к блюдам из овощей, и не только. Надеемся, что информация, изложенная в главе, окажется весьма полезной не только людям, избегающим употребления всякой мясной пищи (то есть вегетарианцам), но и всем остальным, так как вы значительно обогатите свои знания. Всевозможные изыски для гурманов и страстных любителей необычных сочетаний овощей с пряностями, традиционных и не очень, надеемся, не оставят равнодушными даже самых привередливых в еде людей.

МОЛОЧНЫЕ И СЛИВОЧНЫЕ СОУСЫ

МОЛОЧНЫЙ СОУС «ГУРМАН»

Вам потребуется:

сливочное масло — 200 г,

пастеризованное молоко — 450 г,

тертый обжаренный арахис — 2 ст. л.,

кардамон или мускатный орех — 1/2 ч. л.,

рубленый имбирь — 1/2 ч. л.,

сахар — 400 г.

Способ приготовления.

Молоко, сахар, сливочное масло и пряности смешайте в необходимых пропорциях и варите 20–30 минут, непрерывно помешивая до загустения.

Горячим соусом «Гурман» хорошо заправлять блюда, приготовленные из тертой вареной моркови (пудинги), а также добавлять к обжаренным кабачкам цукини и баклажанам.

СОУС «ДЕСЕРТНЫЙ»

Вам потребуется:

молоко — 2,5 стакана,

сливочное масло — 100 г,

миндаль или фисташки — 150 г,

изюм — 1,5 ст. л.,

мелко нарезанная лимонная цедра — 15 г,

сахар — 100 г.

Способ приготовления.

Молоко налейте в кастрюлю и доведите до кипения на не очень сильном огне. Сахар растопите в отдельной кастрюле на медленном огне. Чтобы он не пригорел, постоянно помешивайте. Когда сахар приобретет светло-коричневый оттенок, влейте в кастрюлю кипяченое молоко. Содержимое смеси помешивайте деревянной ложкой таким образом, чтобы затвердевший сахар

отстал от дна кастрюли. Оставьте смесь на медленном огне до полного растворения сахара в молоке.

Положите в молоко сливочное масло, растопите его и, помешивая деревянной ложкой, добавьте изюм, измельченную лимонную цедру, миндаль. Закройте смесь крышкой и продолжайте варить в течение 3–5 минут. После этого соус снимите с огня и охладите.

Его можно подавать как отдельное блюдо в качестве десерта, а также как дополнение к отварному картофелю, морковным, свекольным и картофельным котлетам и запеканкам.

СЛИВОЧНЫЙ СОУС «ТАДЖ МАХАЛ»

Вам потребуется:

молоко — 1 л,

сливки — 5 ст. л.,

сахар — 100 г,

миндальная эссенция — 1 мл,

молотые фисташки — 3 ч. л.,

фенхель — 0,5 г.

Способ приготовления.

Молоко вскипятите и упарьте примерно на 1/3 на сильном огне. Затем добавьте в молоко сливки, сахар, размешайте и кипятите 5 минут. Всыпьте остальные ингредиенты (миндальную эссенцию, фисташки, фенхель), перемешайте, закройте крышкой и кипятите примерно 2 минуты.

Этим соусом хорошо заливать тушеные овощи (капусту, картофель) или блюда, приготовленные из вареной свеклы.

СОУС МОЛОЧНЫЙ «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Вам потребуется:

цельное молоко — 1/2 л,

сливочное масло — 3 ст. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

мука — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Муку обжарьте на сковородке с маслом до появления светло-коричневатого оттенка. Молоко предварительно доведите до кипения и вливайте в обжаренную муку. Поставьте смесь на умеренный огонь и варите, непрерывно помешивая, 10–15 минут. За 2–3 минуты до готовности добавьте соль и сливочное масло.

Соус хорош для всех овощных блюд. Он очень нежен и приятен на вкус. Его можно подавать как в качестве подливки к овощным блюдам, так и добавлять во время тушения овощей с мясом, грибами и другими продуктами.

СОУС «ЗОЛОТАЯ ДОЛИНА»

Вам потребуется:

бульон куриный — 0,5 л,
черный молотый перец — 1/3 ч. л.,
сливочное масло — 40 г,
луковица — 1 шт.,
манго среднего размера — 1 шт.,
имбирь зеленый — 1 плод,
сметана или сливки (не очень густые) — 150 г,
лимон — 1 шт.,
чабер перечный свежемолотый — 1/2 ч. л.,
соль — 2/3 ч. л.

Способ приготовления.

Плод манго очистите от кожицы, удалите косточку и нарежьте кубиками среднего размера по 10 мм. Лук и имбирь измельчите, лимон очистите от кожуры и выжмите из него сок. Лимонную цедру измельчите. В кастрюлю положите сливочное масло, разогрейте и обжарьте в ней лук с имбирем. Как только лук станет приобретать желтовато-золотистый оттенок, добавьте в кастрюлю манго, куриный бульон, плотно накройте крышкой и тушите, доведя до кипения на умеренном огне, 15 минут. Когда соус покипит 6–8 минут, постепенно введите сметану. Перед тем как снять кастрюлю с огня, начинайте взбивать соус. Добавьте соль, перец, чабер.

Перед самой заправкой соусом овощных блюд из фасоли, спаржи и гороха добавьте в него лимонный сок и измельченную лимонную цедру, тщательно все перемешайте.

СОУС СМЕТАННЫЙ «ЛАКОМКА»

Вам потребуется:

сметана — 2 стакана,
мука пшеничная высшего сорта — 2,5 ст. л.,
овощной бульон после варки овощей — 1 стакан,
масло сливочное — 2,5 ст. л.,
сахар — 1 ст. л.,
соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления.

Муку обжарьте на сковородке или в невысокой кастрюле с добавлением масла до коричневатого оттенка. В отдельной посуде перемешайте стакан овощного отвара (картофельного, капустного и др.) со сметаной и сахаром. Смесь влейте в обжаренную на сковороде муку и при тщательном перемешивании доведите до кипения, после чего варите еще 5 минут. Перед самым окончанием варки добавьте соль.

Соус рекомендуется процедить через марлю и только потом заправить им тушеные или вареные овощные блюда. Лучше всего подавать соус с теми же овощами, на основе которых был получен

для соуса.

СОУС «АНКАРА»

Вам потребуется:

овощной бульон — 250 мл,

луковица среднего размера — 1 шт.,

сметана — 1 стакан,

белое сухое вино — 100 г,

сливочное масло — 3 ст. л.,

соль — 1/3 ч. л.,

перец красный свежий сладкий — 1 шт.,

петрушка, базилик, киндза (мелко нарубленные) — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Луковицу нарежьте тонкими колечками. Разогрейте сковородку, растопив на ней сливочное масло, и обжарьте лук до золотистого цвета. В жареный лук влейте вино, овощной бульон и добавьте соль. Непрерывно помешивая, доведите до кипения, убавьте огонь и через 5 минут снимите сковороду с огня. Перец мелко порежьте и добавьте в соус. Затем посыпьте смесь рубленой зеленью петрушки, базилика и киндзы, заправьте сметаной и интенсивно перемешайте до получения однородной массы. Вы получите превосходный соус к отварному картофелю, спарже или моркови.

СЛАДКИЙ ВАНИЛЬНЫЙ СОУС «ПОМАДКА»

Вам потребуется:

молоко — 1,5 л,

сливочное масло — 1 ст. л.,

сахар — 150 г,

ваниль — на кончике ножа,

молотый кардамон — 1/3 ч. л.,

размельченный жареный арахис — 2 ст. л.,

обжаренный кокосовый орех — 25 г.

Способ приготовления.

Налейте молоко в глубокую кастрюлю и доведите до кипения на сильном огне. Прежде чем молоко закипит и начнет подниматься густая пена, убавьте огонь. Во время кипения его необходимо помешивать деревянной ложкой, чтобы оно не пригорало. Когда оно покипит в течение 1–2 минут, добавьте сахар, масло и продолжайте кипятить до полного загустения смеси, все более интенсивно ближе к окончанию варки помешивая массу.

Общая продолжительность готовки соуса-помадки — 35–50 минут. За несколько минут до окончания варки добавьте пряности, арахис и кокосовый орех в измельченном виде, перемешайте. Соусом в горячем виде можно заправить овощное

рагу из капусты, а в охлажденном — использовать в виде отдельного десертного блюда.

СОУС «АЛЯСКА»

Вам потребуется:

оливковое масло — 5 ст. л.,

соль — 1 ч. л.,

минеральная вода — 1/3 стакана,

творог — 200 г,

сметана — 250 г,

яблоко большое — 1 шт.,

лук зеленый — 1 пучок,

петрушка, укроп рубленые — 2 ст. л.,

любисток — 2 крупных листика.

Способ приготовления.

Смешайте творог с минеральной водой и взбивайте смесь, постепенно добавляя сметану или сливки, пока не образуется однородная густая пена. Яблоко натрите на мелкой терке. Зелень мелко нашинкуйте. Все компоненты смешайте и залейте оливковым маслом. Еще раз тщательно все перемешайте. Соусом можно прекрасно оформить блюда из отварного или запеченного картофеля с рыбой или с грибами.

СОУС «ТЕХАССКИЙ»

Вам потребуется:

молодой зеленый лук — 1 пучок,

сметана или сливки — 250 г,

полынная настойка — 200 г,

сливочное масло — 40 г,

майоран — 1 пучок,

соль — 1 ч. л.,

свежий кориандр или укроп — 1/2 пучка,

черный молотый перец — 1/2 ч. л.,

растертые в порошок горчичные зерна — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Зеленый лук, кориандр, майоран соедините вместе и мелко порубите. Выложите зелень на сковородку и слегка обжарьте ее в сливочном масле. Добавьте к зелени взбитые сливки и настойку из полыни, все хорошенько размешайте и подогрейте на слабом огне, но не доводите до кипения. Затем добавьте соль, перец, горчицу, все перемешайте — и соус готов.

С этим соусом можно подавать такие блюда, как запеченный целиком картофель, крупно порезанный картофель с грибами или рагу, приготовленное из картофеля пюре с огурцами. При оформлении этих блюд сначала налейте в тарелку немного соуса, а затем выкладывайте основное блюдо. Сверху овощное блюдо

также полейте соусом.

СМЕТАННЫЙ СОУС «БЕЛАЯ НОЧЬ»

Вам потребуется:

сметана — 150 г,

мелко шинкованные свежие листья кориандра — 3 ст. л.,

черный молотый перец — 0,5 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

тмин — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Все ингредиенты положите в кастрюлю и хорошенько перемешайте между собой.

Соус подавайте с фаршированными помидорами или голубцами. Также он хорош для заправки жареных баклажанов, кабачков цуккини и жареных помидоров с сыром и яйцами.

СОУС СО СЛИВКАМИ «ВЕСЕННИЙ»

Вам потребуется:

готовый томатный соус — 150 г,

сливки — 0,5 стакана,

соль — 1/2 ч. л.,

перец белый — 1/3 ч. л.,

петрушка — 1/3 пучка,

белое вино «Монастырская изба» — 0,5 стакана,

эстрагон — 2–3 листочка.

Способ приготовления.

Сливки взбейте в густую пену. Соус томатный предварительно разогрейте, но не доводите до кипения. Влейте в подогретый соус 1/2 стакана вина, осторожно введите взбитые сливки, посолите, добавьте перец и доведите до кипения на умеренном огне при непрерывном помешивании. Как только соус закипит, снимите кастрюлю с огня и добавьте в смесь мелко нарезанный эстрагон. Перед подачей к столу добавьте рубленую зелень петрушки.

Соус является прекрасным дополнением к блюдам из вареной моркови, картофеля, капусты кольраби.

ТОМАТНЫЕ СОУСЫ

СОУС ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ БАКЛАЖАНОВ «СИАМСКИЙ»

Вам потребуется:

помидоры — 6 шт.,

соль — 1/2 ч. л.,

масло растительное — 2 ст. л.,

пшеничный хлеб или сухари — 50 г,

перец черный молотый — 1/3 ч. л.,

рубленая зелень петрушки — 1 ст. л.,

чеснок — 4 зубчика,

базилик — 1 ч. л.,
молотый мускатный орех — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Помидоры очистите от кожицы и разотрите на крупной терке до получения однородной массы. Чеснок также измельчите на терке или пропустите через мясорубку вместе с помидорами. Помидоры слегка поджарьте на растительном масле. Хлеб нарежьте очень мелкими кубиками, а если вы используете сухари, мелко покрошите их. Смешайте томатную смесь с измельченным хлебом или сухарями, посолите и поперчите ее.

Соус предназначен для запекания с баклажанами. Полейте им баклажаны, перед тем как поместить их в духовку. Перед окончанием запекания добавьте мелко нарубленную зелень, чеснок и мускатный орех. Количество соуса по рецептуре рассчитано на приготовление 1 кг баклажанов.

СОУС ОСТРЫЙ «АФРИКАНЕЦ»

Вам потребуется:
свежие крупные помидоры — 3 шт.,
крупная луковица — 1 шт.,
чеснок — 3 зубчика,
растительное масло — 1,5 ст. л.,
яблочный уксус — 1/2 ст. л.,
белый винный уксус — 2 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
перец черный молотый — 1/3 ч. л.,
перец красный чилийский острый — 1/2 шт.
Способ приготовления.

Помидоры освободите от кожицы и разомните ложкой. Лук и чеснок мелко порежьте и обжарьте в 1 ст. л. растительного масла при непрерывном помешивании. Когда лук станет золотистого цвета, положите в кастрюлю помидоры, влейте остатки растительного масла, яблочный и винный уксус, посолите, поперчите и добавьте немного воды (1–2 ст. л.). Кастрюлю накройте крышкой и на среднем огне потушите смесь до готовности, регулярно помешивая ложкой. Соус готов, когда помидоры приобретут темновато-бурый оттенок.

С ним можно подавать отварной или жареный картофель.

ГУСТОЙ СОУС «КАМПУЧИЙСКИЙ»

Вам потребуется:
соевая или нутовая мука — 50 г,
пшеничная мука высшего сорта — 75 г,
черный молотый перец — 0,25 ч. л.,
мелко шинкованный зеленый кориандр или петрушка — 3 ст. л.,

мята — 3–4 листочка,
базилик — 2 ст. л.,
свежий острый красный перец — 1 стручок,
куркума — 0,25 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
помидоры — 3–4 шт.
Способ приготовления.

Насыпьте в кастрюлю или в миску соевую и пшеничную муку и перемешайте, добавьте все остальные компоненты, за исключением помидоров. Перемешав до однородной массы, добавьте в соус размятые в пюре помидоры и перемешайте с содержимым кастрюли.

Соус прекрасно сочетается с блюдами из бобовых растений (кашей, оладьями и прочими). Перед подачей к столу сбрызните блюдо апельсиновым соком или украсьте долькой лимона.

СОУС «ПАЛЕРМО»
Вам потребуется:
свежие помидоры — 5 шт.,
сыр моцарелла — 100 г,
луковица-шалот — 1 шт.,
шалфей — 3 листочка,
растительное масло — 3 ст. л.,
перец черный молотый — на кончике ножа,
соль — 1/2 ч. л.;
чеснок — 2 зубчика.
петрушка — 2 веточки.
Способ приготовления.

Помидоры нарежьте на кусочки. Сыр натрите на крупной терке, а лук порежьте тонкими колечками. На сковородке разогрейте растительное масло и положите в нее помидоры, сыр и лук, обжарьте. По окончании обжаривания посолите, поперчите и добавьте мелко натертый чеснок. Шалфей мелко порубите ножом и смешайте с соусом. Его можно использовать как чудесную приправу к запеченным баклажанам. Перед подачей к столу украсьте блюдо рубленой зеленью петрушки.

СОУС ТОМАТНЫЙ «ЗАМОРСКИЙ»
Вам потребуется:
помидоры средних размеров — 5 шт.,
растительное масло — 1 ст. л.,
сахар — 1 ст. л.,
уксус столовый — 1 ч. л.,
гвоздика молотая — 1/5 ч. л.,
мускатный орех молотый — на кончике ножа,
чеснок — 2–3 зубчика,

корица — на кончике ножа,
соль — 0,5 ч. л.,
черный перец — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Помидоры без кожицы пропустите вместе с чесноком через мясорубку. Разогрейте сотейник на среднем огне, предварительно добавив в него растительное масло, положите в него помидоры, добавьте сахар и варите до упаривания примерно на одну треть. Перед самым окончанием варки добавьте в соус соль, перец, уксус, специи — согласно рецептуре. Общая продолжительность варки — 30–40 минут.

Применяют соус в качестве приправы к готовым блюдам из овощей, грибов и бобовых.

СОУС ТОМАТНЫЙ «ФЛАМИНГО»

Вам потребуется:
сметана — 1,5 стакана,
помидоры средней величины — 4 шт.,
овощной (картофельный или капустный) отвар — 1 стакан,
мука пшеничная высшего сорта — 3 ст. л.,
сливочное масло — 6 ст. л.,
лук репчатый — 1 шт.,
соль — 1 ч. л.,
перец черный — 1/3 ч. л.,
укроп зеленый — 4–5 веточек,
кориандр молотый — 1 ч. л.,
лавровый лист — 2–3 шт.
Способ приготовления.

Сначала мелко порежьте луковицу и обжарьте ее в масле с мукой до появления золотисто-красного оттенка. Помидоры освободите от кожицы, натрите на терке и перед самым окончанием обжаривания лука добавьте к нему. Продолжайте обжаривать смесь еще 3–4 минуты. После этого долейте сметану, овощной отвар, размешайте и оставьте на огне еще на 3–4 минуты. Перед самым окончанием варки добавьте все полагающиеся по рецептуре специи и соль.

Соус томатно-сметанный является неплохой приправой к готовым блюдам из тушеных овощей (картофеля, капусты, свеклы).

Соус можно добавлять и во время тушения овощей. При этом сначала добавляют к овощам сметану, затем лук, обжаренный с помидорами и мукой, а соль и специи вносят перед самым окончанием тушения.

СОУС ТОМАТНЫЙ «ЗАБАВА»

Вам потребуется:

крупные помидоры — 3 шт.,
луковицы среднего размера — 2 шт.,
тимьян — 3 веточки,
соль — 1 ч. л.,
чеснок — 2 зубчика,
петрушка — 1/2 пучка,
растительное масло — 2 ст. л.,
перец душистый молотый — 1 ч. л.,
розмарин — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Помидоры без кожицы разомните в пюре. Луковицы мелко порежьте и обжарьте на сковородке до золотистого оттенка. Добавьте к луку томатное пюре, мелко нарезанный чеснок, перец, соль, пряные компоненты, рубленую зелень, все перемешайте — и соус готов. Им можно заправить блюда, приготовленные из картофеля, свеклы и капусты.

СОУС «БЕНДЖАМИН»

Вам потребуется:
помидоры свежие (небольшого размера) — 8-10 шт.,
семена укропа — 2 ч. л.,
луковица среднего размера — 1 шт.,
ароматизированный уксус — 30 г,
сладкий стручковый перец — 3 шт.,
растительное масло — 4 ст. л.,
сахар — 1 ч. л.,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Разогрейте кастрюлю, положив в нее 2 ст. л. растительного (подсолнечного) масла. Луковицу порежьте и обжарьте до золотистого цвета, непрерывно помешивая, чтобы он не подгорел. Каждый помидор нарежьте мелкими кубиками, обваляйте в пряной смеси, состоящей из черного перца, сахара, соли и семян укропа, добавьте жареный лук, нарезанный тонкими полосками сладкий стручковый перец и залейте уксусом и остатками растительного масла. Все осторожно перемешайте.

Этот соус можно подавать в качестве гарнира к жареному картофелю.

СОУС «ФАРАОН»

Вам потребуется:
сливы (кислых сортов) — 15 штук,
свежие помидоры — 6 штук,
соль — 1/2 ч. л.,
сахар — 2 ст. л.,

уксус столовый — 1 ч. л.,
рубленая петрушка или киндза — 2 ст. л.,
молотый черный тмин — 1/2 ч. л.,
тимьян сушеный — 2 листочка.
Способ приготовления.

Помидоры, очищенные от кожицы, пропустите через мясорубку или натрите на крупной терке. Сливы разломите пополам и отделите от косточек, мелко нарежьте и перемешайте с помидорами. Положите в кастрюлю и варите с добавлением пряностей, соли, перца, сахара до густой консистенции.

Общая продолжительность варки составляет примерно 40 минут. Готовность определяют визуально: после проведения по поверхности соуса ножом на ней должен некоторое время сохраняться след. Вкус — кисловато-сладкий, неострый. Соус очень хорошо сочетается с овощным рагу, котлетами и другими блюдами из капусты, а также с фаршированными или запеченными помидорами.

СОУС «ШАМБАЛА»
Вам потребуется:
майонез — 1 банка (250 г),
лимон — 1/2 шт.,
помидоры — 3 шт.,
кервель — 3–4 веточки,
петрушка рубленая — 1 ст. л.,
перец черный молотый — 1/2 ч. л.,
базилик — 1/2 ч. л.,
чеснок — 2 зубчика,
соль — 1 ч. л.
Способ приготовления.

Помидоры натрите на терке. Влейте в них майонез, перемешайте и добавьте сок лимона, соль, перец, пряности. Все тщательно перемешайте — и соус готов.

Подавайте в качестве приправы к готовым блюдам из картофеля. Нежный пикантный вкус ему придадут несколько веточек кервеля, которыми можно украсить политый этим соусом картофельный гарнир к жареному мясу.

ТОМАТНЫЙ СОУС «ВОСТОЧНЫЙ»
Вам потребуется:
помидоры — 10 штук,
растительное масло — 4 ст. л.,
имбирь — 1 ч. л.,
красный молотый перец — 1 г,
душистый молотый перец — 0,5 г,
соль — 1 ч. л.,

свежая зелень (петрушка или киндза) — 3–4 веточки,
сушеный молотый майоран — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Помидоры освободите от кожицы, разомните ложкой. В пустую кастрюлю налейте 1 ст. л. растительного масла и прогрейте его в течение минуты, затем положите имбирь, перец, майоран и помидоры, немного обжарьте, непрерывно помешивая, закройте кастрюлю крышкой и тушите еще 15 минут на медленном огне, регулярно помешивая через каждые 4–5 минут.

Этим соусом можно заливать овощные котлеты, отварной или жареный картофель. Перед подачей к столу украсьте блюдо веточками свежей зелени и сбрызните лимонным соком.

ПРОЧИЕ СОУСЫ

СОУС «ГРАНД»

Вам потребуется:

молотые сухари — 4 ст. л.,
сливочное масло — 75 г,
соль — 1/3 ч. л.,
мускатный орех — 1/4 ч. л.,
тимьян молотый — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Масло разогрейте в кастрюле. Насыпьте в него сухари и при непрерывном перемешивании обжарьте их до золотисто-коричневатого цвета. Регулируйте интенсивность огня во избежание пригорания. Перед самым окончанием обжаривания добавьте соль и специи. Все компоненты тщательно перемешайте.

Этот соус можно использовать в качестве чудесной приправы к блюдам, приготовленным из грибов и из тушеных овощей — моркови, свеклы, цветной и белокочанной капусты.

СОУС «ФЛАВЬЕ» (К ТУШЕНОЙ СВЕКЛЕ)

Вам потребуется:

среднего размера луковица — 1 шт.,
маргарин — 3 ст. л.,
мука пшеничная или ржаная — 1 ст. л.,
отвар свекольный — 1/2 стакана,
свекла отварная — 50 г,
сметана — 1/3 стакана,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
гвоздика молотая — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Лук, тонко нарезанный колечками, подрумяньте на маргарине до золотистого цвета. В отдельной кастрюле поджарьте на маргарине муку и добавьте в нее натертую на

мелкой терке отварную свеклу. Затем положите сметану, свекольный отвар, соль и специи согласно рецептуре и доведите на медленном огне до готовности. Перед самым окончанием варки соуса добавьте жареный лук. Все тщательно перемешайте.

МОРКОВНЫЙ СОУС «НОРДОК»

Вам потребуется (на 150 г гороха):

морковь крупного размера — 2 шт.,

мука — 1,5 ст. л.,

вода кипяченая — 2/3 стакана,

соль — 1 ч. л.,

сахар — 1 ст. л.,

зелень укропа — 3–5 веточек,

сливочное масло — 3 ч. л.,

перец черный молотый — 1/3 ч. л.,

базилик — 1/3 ч. л.

Способ приготовления.

Морковь натрите на крупной терке. Сливочное масло растопите, смешайте с мукой и слегка обжарьте на медленном огне. Затем добавьте тертую морковь, немного обжарьте ее, долейте кипяченой воды и тушите до готовности. За 2–3 минуты до окончания тушения добавьте соль, сахар, рубленую зелень и перец. Смесь периодически помешивайте ложкой. Готовый соус можно подавать к отварному картофелю, гороху, фасоли или картофельным котлетам.

СОУС ОГУРЕЧНЫЙ «БЕЛЛА»

Вам потребуется:

бульон мясной — 2,5 стакана,

яйцо — 1 шт.,

огуречный рассол — 0,5 стакана,

масло сливочное — 2 ст. л.,

мука пшеничная — 2 ст. л.,

перец черный горошком — 1 ч. л.,

соль — 0,5 ч. л.,

рубленая зелень (укроп, петрушка) — 2 ст. л.,

лавровый лист — 2–3 шт.,

лук зеленый рубленый — 1 ст. л.

Способ приготовления.

В кастрюле растопите 1 ст. л. сливочного масла и насыпьте муку, поджарьте ее до желтоватого оттенка. Влейте туда же половину полагающегося по рецептуре мясного бульона и огуречный рассол и доведите до кипения. Отдельно приготовьте заправку к основе соуса: в оставшейся части мясного бульона разведите сырой яичный желток, посолите, добавьте растопленное сливочное масло, специи, зелень и размешайте.

Через 5 минут снимите кастрюлю с огня и смешайте обе части соуса.

Этим соусом можно заправить блюда, приготовленные из чечевицы, фасоли, моркови, а также он очень хорошо подходит к картофельному пюре с мясными котлетами или тефтелями.

СОУС НА ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ «АРИЯ»

Вам потребуется:

грибной бульон (после варки грибов) — 2 стакана,
мука — 2 ст. л.,
сливочное или растительное масло — 2,5 ст. л.,
лук зеленый — несколько перьев,
чеснок — 4 зубчика,
тимьян — 1 веточка,
мускатный орех — на кончике ножа,
соль — 1 ч. л.,
перец черный молотый — 1/3 ч. л.,
лук репчатый — 1 шт.

Способ приготовления.

Растопите масло на сковородке и добавьте в него муку, обжарьте до появления приятного коричневатого оттенка. Влейте грибной бульон и варите на среднем огне в течение 20–30 минут. Перед окончанием варки добавьте соль, мелко нарезанный или тертый чеснок, рубленый зеленый лук, перец и прочие пряности. Репчатый лук обжарьте на сковороде отдельно и за 2–3 минуты до окончания варки добавьте в соус.

С полученным соусом можно подавать грибы, тушенные с картофелем, картофельное пюре, котлеты из картофеля и блюда из цветной капусты.

СОУС СЛИВОЧНО-ЯИЧНЫЙ «ЛИВЕРПУЛЬ»

Вам потребуется:

сливочное масло — 2 ст. л.,
сливки — 150 г,
луковица крупная — 1 шт.,
белое сухое вино — 1/4 стакана,
соль — 1/2 ч. л.,
зелень (укроп, петрушка, кориандр) — 50 г,
яичный желток — 1 шт.,
мясной бульон — 1,5 стакана,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
чеснок — 2–3 зубчика.

Способ приготовления.

Лук репчатый потушите или обжарьте в сливочном масле до золотистого цвета и выложите в глубокую чашку. В нее же добавьте вино. Отдельно взбейте сливки вместе с яичным

желтком до образования густой пены. Лук с вином и взбитые сливки соедините, тщательно перемешайте. Добавьте в полученную смесь соль и горячий мясной бульон.

Соус доливайте в картофель в процессе тушения, а незадолго перед окончанием тушения (за 3–4 минуты) положите в кастрюлю мелко нарубленную зелень, перец и тертый чеснок. Тщательно перемешайте картофель с соусом и подавайте к столу.

СОУС «ЭЛЬДОРАДО»

Вам потребуется:

луковицы среднего размера — 2 шт.,
маргарин или свиное сало — 2 ст. л.,
чернослив — 5 шт.,
вода кипяченая — 1 стакан,
соль — 1/2 ч. л.,
зелень петрушки или киндзы — 3–4 веточки,
розмарин — 2 листочка,
тимьян — 1/4 ч. л.,

Способ приготовления.

Залейте кипяченой водой промытый чернослив и дайте набухнуть. Отделите его от косточек, мякоть очень мелко порежьте ножом. Лук тонко порежьте колечками, поджарьте на свином сале или маргарине до золотистого цвета, сразу же добавьте чернослив, влейте воду, в которой чернослив был замочен, и накройте кастрюлю крышкой. Через 5 минут добавьте соль и пряности, перемешайте и оставьте кипеть еще в течение 5 минут.

Соус — прекрасное добавление к запеченному целиком картофелю. Можно подать его и с отварным картофелем. Перед подачей к столу посыпьте зеленью.

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС «ВЫРВИ ГЛАЗ»

Вам потребуется:

семена горчицы — 2 ч. л.,
перец чили — 2 стручка,
растительное масло — 2 ст. л.,
бульон мясной — 1/2 стакана,
имбирь тертый — 1 ч. л.,
лист лавровый — 2 шт.,
кориандр молотый — 1 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

В глубокую сковородку налейте растительное масло и разогрейте его на среднем огне, положите семена горчицы и обжарьте, плотно закрыв крышкой. Как только семена перестанут потрескивать, добавьте все остальные компоненты, за

исключением красного стручкового перца и лаврового листа, в количестве, указанном в рецептуре, и прогрейте смесь в течение минуты на медленном огне, непрерывно перемешивая. Далее добавьте в смесь бульон, лавровый лист и перец чили и доведите смесь до кипения, не забывая непрерывно ее помешивать.

Соус можно подавать к жареному картофелю, картофелю, запеченному с сыром, а также к блюдам из цветной капусты.

СОУС «СОЛНЕЧНЫЙ»

Вам потребуется:

мука — 2 ст. л.,

куриный бульон — 150 мл,

яичные желтки — 2 шт.,

масло сливочное — 1,5 ст. л.,

семена аниса — 1/4 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Муку обжарьте в масле на медленном огне до появления на ней кремового оттенка, влейте в нее куриный бульон и при постоянном перемешивании доведите до кипения. Примерно через 5–6 минут, после того как соус начал кипеть, добавьте разведенные в небольшом количестве бульона сырые яичные желтки, соль, молотые семена аниса и перемешайте. Через 2–3 минуты соус готов.

Соус «Солнечный» хорошо сочетается с овощными блюдами, приготовленными из отварной моркови и пареной тыквы.

СОУС «АФРОДИТА»

Вам потребуется:

яйца — 3 шт.,

масло сливочное — 150 г,

лимонный сок — 2–3 ч. л.,

эстрагон — 1–2 сушеных листочка,

соль — 0,5 ч. л.,

петрушка рубленая — 3–4 веточки.

Способ приготовления.

Отделите желтки от белков. Желтки поместите в кастрюлю, залейте небольшим количеством воды (примерно 1/4 стакана), посолите и взбейте венчиком или ложкой до растворения желтка в воде. Кастрюлю поставьте на медленный огонь и варите, добавляя по кусочку сливочного масла по мере его растворения в смеси и непрерывно помешивая. Важно не доводить соус до кипения и вообще не следует его нагревать слишком сильно. После того как вода немного выпарится, и соус начнет загустевать, влейте в кастрюлю лимонный сок и добавьте соль и специи.

Этот соус хорошо подавать с тушеным картофелем, а также с блюдами из помидоров, вареной моркови и тыквы. Перед подачей к столу можете украсить композицию листиками киндзы или любистока.

СОУС «ГААГСКИЙ»

Вам потребуется:

сливочное масло — 150 г,

яичные желтки — 3 шт.,

перец черный молотый — 1/2 ч. л.,

сметана или сливки — 50 г,

белое вино — 25 г,

лимонная цедра (измельченная) — 1 ч. л.,

базилик — 1/2 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Сметану налейте в кастрюлю и слегка подогрейте на умеренном огне. Разбейте яйца и отделите желтки. Желтки и белое сухое вино смешайте со сметаной и взбейте венчиком до образования густой пены (огонь на плите при этом необходимо убавить). Небольшими порциями растворите в кастрюле сливочное масло. Перед самым окончанием процесса варки добавьте соль, перец, базилик, а по окончании варки положите в соус 1 ч. л. измельченной лимонной цедры.

Соус является прекрасным дополнением к блюдам, приготовленным из бобовых (чечевицы, фасоли, гороха).

СОУС «АССОРТИ»

Вам потребуется:

луковицы среднего размера — 2 шт.,

растительное масло — 100 г,

яйца — 3 шт.,

сахар — 1 ч. л.,

белый винный уксус — 5 ст. л.,

соль — 1 ч. л.,

рубленая зелень (петрушка, киндза) — 2 ст. л.,

перец белый (душистый) — на кончике ножа,

купырь — на кончике ножа,

майоран — 1–2 веточки.

Способ приготовления.

Яйца сварите вкрутую и мелко порубите. Зелень и лук, мелко нарезав, смешайте с яйцами, приправами, добавьте сахар, соль, заправьте уксусом и залейте растительным маслом. Все перемешайте — и соус готов.

Данный соус подходит к блюдам, приготовленным из вареного картофеля (оладьи, котлеты, начинка для вареников), а

также к котлетам из белокочанной капусты и блюдам из свежих овощей (помидоров, редиса).

СОУС ОРЕХОВЫЙ «ТИБЕТСКИЙ»

Вам потребуется:

толченые лесные орехи (фундук), миндаль или фисташки — 250 г,

молоко или сливки — 400 г,

сливочное масло — 2,5 ст. л.,

сахар — 250 г,

изюм — 3,5 ст. л.,

молотая корица — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Все компоненты соуса смешайте в кастрюле и начинайте варить на среднем огне, время от времени помешивая. После того как смесь будет доведена до кипения, варите еще 10 минут. Когда соус начнет загустевать, непрерывно перемешивайте его и постепенно убавляйте огонь.

Пока соус горячий, им можно глазировать вареный картофель или поливать овощные пироги и котлеты (морковные, капустные, свекольные и др.). Когда соус охладится и затвердеет, его можно подавать к столу отдельно. Для этого нарежьте его пластами толщиной не более 3 см, а сверху украсьте миндалем или фисташками.

СОУС СЫРНЫЙ «ПИКАНТНЫЙ»

Вам потребуется:

овощной бульон — 1/2 стакана,

белое сухое вино — 1 ст. л.,

кервель — 1 ч. л.,

сливки — 1/3 стакана,

сыр творожный — 150 г,

яйца — 3 шт.,

кардамон — на кончике ножа,

тимьян — на кончике ножа,

соль — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Сливки и яичный желток взбейте миксером в густую пену. Сыр измельчите, смешайте с рубленым кервелем, добавьте сюда же соль, кардамон, тимьян. После этого долейте немного вина, овощного бульона и взбитые сливки.

Соус хорошо сочетается с жареным зеленым луком-пореем, а также со спаржей, морковью, капустой.

СОУС «ОРЛАНДО»

Вам потребуется:

подсолнечное масло — 4 ст. л.,

киндза или петрушка — 1/2 пучка,
тертый жареный арахис — 50 г,
зеленый лук — 20 г,
перец душистый молотый — на кончике ножа,
соль — 1/4 ст. л.,
мята — 2 листочка.
Способ приготовления.

Зеленый лук, мяту и петрушку мелко порубите ножом. Все компоненты соуса хорошенько перемешайте, посолите, заправьте подсолнечным маслом, добавьте молотый арахис, перец и вы получите прекрасную приправу к тушеным овощам.

СОУС «ШАЛОТ»

Вам потребуется:
луковицы среднего размера — 3 шт.,
маргарин или свиное сало — 1,5 ст. л.,
киндза или сельдерей — 5–6 веточек,
соль — на кончике ножа,
сметана или сливки — 50 г,
молотый черный перец — 1/4 ч. л.,
майоран — 2–3 листочка,
красный молотый перец — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Лук порежьте тонкими колечками и обжарьте на маргарине или свином сале до приятного золотистого цвета. Чтобы лук не пригорел, регулярно помешивайте ложкой. По окончании обжаривания залейте лук сметаной, добавьте соль, перец, всыпьте рубленую зелень. Все компоненты хорошенько перемешайте — и соус готов. Он прекрасно сочетается с такими овощами, как редиска, морковь, им можно заправлять картофель, запеченный в духовке.

СОУС «АЛЬПИЙСКИЕ ЛУГА»

Вам потребуется:
белое вино — 50 г,
лимонный сок — 2 ст. л.,
сливочное масло — 100 г,
растительное (соевое) масло — 1 ст. л.,
шафран — 1 капсула,
тертый мускатный орех — на кончике ножа,
соль — 1/2 ч. л.,
перец черный молотый — на кончике ножа.
Способ приготовления.

Соус готовьте в такой последовательности: сначала растопите сливочное масло и добавьте в него шафран, а затем нагревайте масло до тех пор, пока капсула шафрана не разделится на

волокна и не растворится в масле. После этого добавьте соевое масло, вино, посолите, добавьте все специи и при непрерывном перемешивании кипятите 5 минут.

Сняв смесь с огня, влейте лимонный сок и вы получите прекрасный соус, подходящий практически к любым овощным блюдам. При оформлении блюд соус наливают на дно тарелки и уже в него выкладывают овощи.

СОУС КОКОСОВЫЙ «БАОРА»

Вам потребуется:

луковицы — 2 шт.,
чеснок — 3 зубчика,
растительное (соевое) масло — 2 ст. л.,
кокосовое молоко без сахара — 200 мл,
шалфей — 2 листочка,
петрушка — 1/3 пучка;
молотый очищенный миндаль — 1 ст. л.,
лимонный сок — 1 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
сахар-песок — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Мелко нашинкуйте лук и чеснок. В кастрюлю налейте соевое масло и разогрейте ее на среднем огне. Лук и чеснок добавьте в соевое масло и немного потушите. Приправы (шалфей, петрушку) мелко порежьте и положите в кастрюлю вместе с сахаром. Посолите и поперчите, добавьте измельченный миндаль (можно заменить обжаренным арахисом) и влейте кокосовое молоко. При непрерывном перемешивании доведите смесь до кипения. Перед самым окончанием варки добавьте лимонный сок.

Этим соусом можно приправить блюда из вареной фасоли.

СОУС МОРКОВНЫЙ «ФИЕСТА»

Вам потребуется:

морковь среднего размера — 2 шт.,
молоко — 100 мл,
соль — 1/3 ч. л.,
измельченный тмин — 1/3 ч. л.,
соевое или нутовое масло — 1 ст. л.,
майонез — 2 ст. л.,
корень хрена — 10 г,
лук, зелень петрушки (мелко нарезанные) — по 1 ст. л.,
перец черный молотый — на кончике ножа,
эстрагон — 2 листочка.

Способ приготовления.

Морковь тщательно почистите, вымойте и натрите на мелкой терке. Хрен также измельчите на терке. Влейте в морковь молоко

и размешайте до образования нежного пюре. Посолите, добавьте соевое масло, соль, перец, лук, петрушку, эстрагон, тмин и тертый хрен. Все тщательно перемешайте с майонезом и выложите в соусницу.

Соус будет прекрасной приправой к голубцам или пирожкам из капусты и моркови.

СОУС МОРКОВНЫЙ «ГЕНЧЛЕР»

Вам потребуется:

морковь среднего размера — 2 шт.,
майонез — 125 г (1/2 банки),
луковица небольшая — 1 шт.,
чеснок — 4 зубчика,
помидор средний — 1 шт.,
корица — 1/2 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
укроп (зелень) — 3–4 веточки.

Способ приготовления.

Помидор, предварительно ошпаренный в горячей воде, очистите от кожицы, разрежьте на две части, удалите семена и разотрите в кашицу. Морковь натрите на мелкой терке, смешайте с измельченными луком и чесноком. Добавьте соль, корицу и все хорошо перемешайте. Приготовленную смесь выложите в соусницу. Майонез соедините с томатом и добавьте эту смесь в соус, тщательно перемешивая. Сверху посыпьте мелко нарубленной зеленью укропа.

Соус можно подавать к столу отдельно и использовать в качестве гарнира к овощным блюдам (вареной свекле, пареной репе, отварному картофелю или отварной цветной капусте).

СОУС «КОЖЬЯЛИ»

Вам потребуется:

соевое масло — 5 ст. л.,
авокадо — 1 шт.,
луковица крупная — 1 шт.,
яйца — 2 шт.,
белый винный уксус — 1/3 стакана,
бульон бараний — 1 стакана,
сахар — 1 ч. л.,
орехи грецкие молотые — 3 ст. л.,
мускатный орех молотый — 1/4 ч. л.,
имбирь мелко порубленный — 1 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
белый молотый перец — 1/3 ч. л.,
зелень рубленая (петрушка, киндза, укроп) — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Луковицу порежьте мелкими кубиками и обжарьте в 3 ст. л. соевого масла. Остудите. Мякоть авокадо мелко нарежьте, добавьте к нему измельченный имбирь и полейте лимонным соком. Яйца сварите вкрутую и порежьте очень мелкими кубиками. Добавьте к яйцам рубленую зелень, хорошо перемешайте. Жареный охлажденный лук, авокадо, имбирь, измельченные яйца с зеленью смешайте между собой, добавьте оставшееся соевое масло, соль, перец, сахар, мускатный и грецкий орехи, все залейте винным уксусом и горячим говяжьим бульоном. Тщательно перемешайте.

Соус «Кожьяли» является изысканным добавлением к блюдам, приготовленным из вареной фасоли, гороха и моркови. Также его можно использовать как приправу к вареному рису, гарнированному овощами.

СОУС ПЕЧЕНОЧНЫЙ «ГАМБУРГСКИЙ»

Вам потребуется:

консервированный свиной паштет — 1 банка (200 г),
сладкий болгарский перец — 1 шт.,
майонез или сметана — 75 г,
перец черный молотый — 1/2 ч. л.,
майоран — 3–4 листочка,
соль — 0,5 ч. л.,
морковь средняя — 2 шт.

Способ приготовления.

Морковь натрите на мелкой терке. Если вы используете маринованный сладкий перец, его необходимо немного подсушить, затем очень мелко порубить. В печеночный паштет влейте майонез или сметану и размешайте до получения однородной массы. После этого добавьте туда тертую морковь, измельченный болгарский перец, соль, черный молотый перец, измельченный майоран и все хорошенько размешайте.

Соусом заправляются блюда, приготовленные из запеченного в духовке или отварного картофеля.

СОУС «СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ»

говяжий бульон — 1 стакан,
тмин в зернах — 1 ч. л.,
луковица среднего размера — 1 шт.,
сливочное масло — 1 ст. л.,
горчица сухая — 1/4 ч. л.,
яблоки зеленые — 2 шт.,
сметана — 1/2 стакана,
белый перец — 1/4 ч. л.,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.,
белое сухое вино — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Луковицу, мелко нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Яблоко, не очищая от кожуры, порежьте очень мелкими кубиками и залейте горячим говяжьим бульоном. Сюда же добавьте обжаренный в масле лук, сметану и все остальные компоненты, все хорошенько перемешайте — и соус готов.

Соус используется в качестве дополнения к блюдам из вареного и жареного картофеля, цветной капусты и фасоли.

СОУС НА БУЛЬОНЕ «БУФФАЛО БИЛЛ»

Вам потребуется:
крепкий говяжий бульон — 1 стакан,
тмин — 1 ч. л.,
луковицы средние — 2 шт.,
листья одуванчика — 30 г,
листья крапивы — 25 г,
белое вино — 1/4 стакана,
соевое или растительное масло — 2 ст. л.,
соль — 1 ч. л.,
белый свежемолотый перец — 1/2 ч. л.,
кориандр — 2/3 ч. л.
сметана — 1/3 стакана.
Способ приготовления.

Луковицы мелко порежьте и обжарьте в соевом масле до легкого золотистого оттенка. Листья одуванчика мелко нарежьте. Листья крапивы ошпарьте кипятком и держите в горячей воде, пока они не потемнеют. После этого откиньте их на дуршлаг, обсушите и порежьте очень тонкими полосками. Смешайте рубленую зелень, добавьте соль и специи, залейте горячим говяжьим бульоном и вином, положите сметану и все хорошенько перемешайте.

Соус придает удивительный вкус вареному или тушеному картофелю.

СОУС «БОРДОССКИЙ»

Вам потребуется:
сыр рошфор — 100 г,
вино «рислинг» — 75 г,
сметана — 150 г,
сухари панировочные — 2 ст. л.,
соль –1 ч. л.,
тимьян — 3 веточки,
чеснок — 2–3 зубчика,

перец белый молотый — 1/3 ч. л.,
лавровый лист — 1–2 шт.
Способ приготовления.

Чеснок мелко порежьте. Сыр натрите на мелкой терке, заправьте сметаной и перемешайте с чесноком. Добавьте в смесь вино «рислинг», сухари, посолите, поперчите, положите пряности. Хорошенько перемешайте — соус готов.

Можете использовать его при запекании картофеля в духовке и приготовлении запеканок из различных овощей. Соус является также хорошим дополнением к блюдам из жареных кабачков и баклажанов.

СОУС ПЕРЕЧНЫЙ «АЛАБАМА»

Вам потребуется:
сладкий болгарский перец — 1 шт.,
лук репчатый — 1 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
белый молотый перец — 1/3 ч. л.,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.,
душистый перец горошком — 4–5 шт.,
любисток (мелко нашинкованный) — 2 ч. л.,
соль — 1/3 ч. л.,
растительное масло — 2 ст. л.,
майонез — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Перец болгарский нарежьте тонкой соломкой, а репчатый лук — тонкими колечками. На сковородке разогрейте растительное масло и обжарьте в нем лук до золотистого цвета. Пока обжаривается лук, добавьте на сковороду нашинкованный болгарский перец и душистый перец горошком. Периодически помешивайте. По окончании обжаривания добавьте растертые зубчики чеснока, черный и белый молотый перец и измельченную зелень любистока. Все тщательно перемешайте, посолите и соедините с майонезом.

Соус великолепно сочетается с запеченным в духовке картофелем с луком и грибами. Перед подачей к столу украсьте блюдо свежей зеленью укропа.

СОУС ИЗ КАПЕРСОВ «КОРДЕЛИЯ»

Вам потребуется:
свежие каперсы — 100 г,
сладкий перец паприка — 1 стручок,
горчичный порошок — 1/2 ч. л.,
имбирь сушеный молотый — 1/2 ч. л.,
растительное масло — 4–5 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,

перец красный молотый — 1/2 ч. л.,
розмарин — 1/2 ч. л.,
лук зеленый — 25 г.
Способ приготовления.

Стручок перца мелко порубите. Мелко нашинкуйте каперсы и зеленый лук. Все компоненты смешайте, посолите, добавьте рубленый розмарин, горчицу, имбирь, красный молотый перец, все залейте растительным маслом и перемешайте. У вас получится прекрасный соус, которым можно заправить глазированный картофель.

СОУС «ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ»
Вам потребуется:
яблоко зеленое — 1 шт.,
луковица средняя — 1/2 шт.,
сметана — 1 стакан,
помидоры средние — 4 шт.,
соль — 1/2 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
петрушка или киндза — 2–3 веточки,
перец красный молотый –1/4 ч. л.,
чеснок — 2 зубчика,
любисток — 4 листочка.
Способ приготовления.

Помидоры обдайте кипятком и снимите кожицу, удалите семена, разомните ложкой до образования кашицы. Чеснок и лук натрите на мелкой терке. Соедините томатную массу с чесноком и луком. Добавьте сметану, соль, перец и все хорошенько перемешайте. Петрушку и листья любистока мелко порежьте и добавьте в смесь. Яблоко, очищенное от кожицы, сердцевины и семян и натертое на мелкой терке, положите в соус в последнюю очередь. Приготовленный кетчуп выложите в соусник и украсьте листьями салата.

Этот соус можно подавать в качестве дополнения к жареному картофелю или картофельным оладьям.

СОУС ЗЕЛЕНЫЙ «ПО-УКРАИНСКИ»
Вам потребуется:
сметана — 200 г,
сливочное масло — 2 ст. л.,
петрушка — 3–4 веточки,
укроп — 3–4 веточки,
лук зеленый — 25 г,
лимонный сок — 1 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
перец белый свежемолотый — 1/3 ч. л.,

базилик — 1 веточка,
тимьян — 1 верхушка с листьями.
Способ приготовления.

На сковороде растопите сливочное масло, затем налейте сметану и немного подогрейте на умеренном огне. Зелень (укроп, лук, петрушку, базилик и тимьян) мелко порубите, но не забудьте оставить несколько листиков петрушки и укропа для украшения. Рубленую зелень добавьте в сметану, положите соль, перец, все хорошенько размешайте — и у вас получится прекрасный пряный соус.

Этот соус хорош к отварному картофелю, который можно залить им сверху, либо подать отдельно в соуснике. Блюдо из картофеля следует украсить веточками свежей зелени петрушки и укропа.

СОУС СЫРНЫЙ «ГАЛЛЬСКИЙ»

Вам потребуется:
сыр рокфор — 100 г,
морковь средней величины — 2 шт.,
овощной отвар или кипяченая вода — 1 стакан,
сахарный песок — 1 ч. л.,
белое сухое вино — 1/3 стакана,
сливочное масло — 1 ст. л.,
сметана — 150 г,
петрушка или киндза — 2–3 веточки,
красный молотый перец — 1/4 ч. л.,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Морковь натрите на мелкой терке. Сыр натрите на крупной терке и перемешайте с морковной массой, добавив черный молотый перец. Разогрейте сливочное масло в глубокой сковороде и добавьте в него морковь, слегка обжарьте в течение 4–5 минут, затем долейте овощным бульоном или кипяченой водой и потушите, плотно накрыв крышкой. Перед самым окончанием тушения добавьте рубленую зелень, соль, сахар, красный молотый перец. Вино слегка подогрейте и смешайте его со сметаной. Вылейте полученную массу на сковороду и тщательно смешайте с морковью и сыром. Через одну-две минуты снимите смесь с огня. Соус готов.

Можете подавать его к жареным баклажанам, отварной цветной капусте, фаршированным помидорам, а также блюдам из фасоли и грибов.

Глава VII САЛАТНАЯ СИМФОНИЯ

В главе даются рецепты соусов, которыми заправляются различные салаты: как овощные, так и мясные, рыбные и салаты с дичью.

Салаты — неотъемлемая часть практически любой кухни народов мира. Невозможно представить себе праздничный стол без салатов. Салат прекрасно послужит в качестве гарнира к отварному, жареному или запеченному мясу или рыбе. Салат — это чудесная закуска. Если в его рецептуру входят мясо, рыба, отварные овощи — это уже прекрасное самостоятельное блюдо, которое отлично заменит полноценный ужин или ланч. А фруктовые салатики хорошо подать на десерт или в качестве легкого завтрака. Словом, салат — это вкусное, полезное и питательное и в то же время легкое блюдо.

Но чтобы он получился вкусным, мало просто нарезать и смешать все ингредиенты, нужно еще приготовить заправку для него, которая придаст салату своеобразный вкус, аромат и сочность.

Если для рыбы или мяса соусы готовят чаще всего непосредственно на плите, то для салатов плита не потребуется. Зато нелишним окажется применение миксера. Именно миксером составные соуса можно хорошо перемешать, чтобы получилась однородная масса.

САЛАТЫ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

Салаты со свежими овощами — чрезвычайно полезная пища. Благодаря тому, что овощи не подвергаются тепловой обработке, они сохраняют все свои витамины. Для приготовления соуса к салатам из свежих овощей используют очищенное растительное масло, сметану, готовый соус, майонез, йогурт, вино. Салаты из свежих овощей немыслимы без свежей зелени, которая придает пикантность и аромат блюдам.

САЛАТ С ОСТРЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

Для салата:

молочная кукуруза — 1 кочан,

молодой зеленый горошек — 1/2 стакана,

редис — 4 шт.,

огурец — 1 шт.,

помидоры — 3 шт.

Для соуса:

лук-порей — 2 стебля,

укроп — 1 пучок,

белое сухое вино — 1 ст. л.,
столовый уксус — 1 ст. л.,
растительное масло — 6 ст. л.,
чеснок — 1 зубчик,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,
перчик чили — 1 шт.,
соль — 1 ч. л.
Способ приготовления.

Из початка вышелушите зерна молодой кукурузы. Зеленый горошек освободите от стручков. Помидоры нарежьте дольками. Огурец разрежьте пополам и нарежьте тонкими полукружиями. Редиску порежьте кружочками. Смешайте все овощи и положите в салатницу.

Приготовьте салатную заправку. Чеснок очистите, пропустите через пресс. Зеленый лук вымойте и порежьте колечками. Укроп мелко порубите. Перец чили вымойте, освободите от семян и плодоножки, мелко порежьте, а потом с помощью миксера превратите в пюре.

В отдельной посуде смешайте уксус, вино, растительное масло, чеснок, черный молотый перец. Добавьте также зеленый лук, укроп и пюре из перца чили и залейте заправкой салат. Все тщательно перемешайте и подавайте к столу.

САЛАТ «ВЕСНЕ Я РАД»
Вам потребуется:
Для салата:
молодая морковь — 300 г,
зеленый лук — 2 пучка,
кольраби — 300 г,
хлеб белый — 2 ломтика,
чеснок — 1 зубчик,
сливочное масло –1 ст. л.,
салат листовой — 1 пучок.
Для соуса:
ароматизированый уксус — 1 ст. л.,
яблочное пюре — 1 ст. л.,
белое вино — 3 ст. л.,
сироп из красной свеклы — 2 ст. л.,
семена кунжута — 2 ст. л.,
соевое масло — 5 ст. л.,
петрушка — 1 пучок,
укроп — 1 пучок.
Способ приготовления.

Морковь, нарежьте тоненькими кружочками, салат — полосками, зеленый лук — колечками, кольраби — соломкой. Не

выкидывайте нежные листики кольраби, они пригодятся для украшения салата. Все овощи смешайте и выложите в салатницу. Белый хлеб обжарьте на сковороде в горячем сливочном масле до получения румяной корочки. Потом остудите его, натрите чесноком и нарежьте кубиками. Выложите кусочки хлеба поверх салата.

Для соуса смешайте уксус, вино, яблочное пюре, свекольный сироп и соевое масло. Добавьте соль и перец и хорошенько размешайте. Петрушку и укроп вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Добавьте зелень в соус и полейте им салат. К столу подавайте, посыпав слегка обжаренными семенами кунжута. Украсить салат можно нежными листочками кольраби.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И СЫРА

Вам потребуется:

Для салата:

помидоры — 8 шт.,

сыр — 150 г.

Для соуса:

сыр — 50 г,

базилик — 1 пучок,

чеснок — 3 зубчика,

семена пинии — 30 г,

оливковое масло — 120 мл,

ароматизированый уксус — 1 ст. л.,

перец белый свежемолотый — 1/4 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

яичный желток — 1 шт.

Способ приготовления.

Помидоры нарежьте толстыми кружками, сыр — пластинками. Выложите на плоскую тарелку ломтики сыра и помидоров попеременно.

Приготовьте салатную заправку. Желток взбейте в пену. Продолжая взбивать, по каплям прибавьте оливковое масло. Масло нельзя вливать сразу, так как соус может свернуться. В полученную пышную массу добавьте уксус, соль и перец.

Сыр натрите на терке. Листья базилика нарежьте, отложив несколько штук в сторону. Смешайте нарезанный базилик с тертым сыром и с помощью миксера приготовьте нежное пюре. Чеснок пропустите через пресс и добавьте в сырное пюре. Смешайте желтково-масляную массу и пюре из сыра, чтобы получился однородный соус. Семена пинии слегка поджарьте на сковороде и добавьте в соус. Соусом полейте сыр и помидоры. Салат украсьте листиками базилика.

САЛАТ «ПАСТУШКА» С КОЗЬИМ СЫРОМ И КОЧАННЫМ

САЛАТОМ

Вам потребуется:

Для салата:

кочанный салат — 1 кочан,

козий сыр — 200 г,

помидоры — 4 шт.

Для соуса:

базилик — 1 пучок,

мед — 1 ч. л.,

сухое белое вино — 2 ст. л.,

очищенное растительное масло — 6 ст. л.,

винный уксус — 2 ст. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

молотый черный перец — 1/4 ч. л.,

белый молотый перец — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Кочанный салат и овечий сыр нарежьте соломкой. Помидоры разрежьте на 4 части. Перемешайте сыр и салат, положите в салатницу, выложите сверху дольки помидоров.

Приготовьте соус для заправки салата. Для этого базилик мелко нарежьте, отложив несколько листочков в сторону. В миску положите мед, уксус, сухое белое вино, растительное мало, соль и молотый черный перец, все перемешайте до получения однородной массы. Добавьте в соус рубленый базилик. Салат полейте получившимся маринадом, украсьте оставшимися листочками базилика.

САЛАТ «СЮРПРИЗ СЕЗОНА»

Вам потребуется:

Для салата:

консервированная фасоль — 500 г,

зеленый весенний лук — 1 пучок,

мелкие помидоры — 200 г,

лук репчатый — 2 шт.

Для соуса:

чеснок — 2 зубчика,

винный уксус — 2 ст. л.,

горчица готовая — 1 ст. л.,

молотый черный перец — 1/4 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

сахарный песок — 1/2 ч. л.,

оливковое масло — 4 ст. л.,

базилик — 4 веточки,

тимьян — 1 веточка.

Способ приготовления.

Консервированную фасоль положите в дуршлаг и промойте холодной водой, обсушите. Помидоры разрежьте пополам. Лучок мелко порежьте, репчатый лук порежьте мелкими кубиками. Смешайте зеленый лук, помидоры, репчатый лук и фасоль и положите в салатницу.

Для соуса чеснок пропустите через пресс. Добавьте к нему соль и хорошенько разотрите, соедините чесночную массу с горчицей, уксусом, растительным маслом. Добавьте 50 мл холодной воды, сахар, перец и все слегка взбейте миксером. Листочки базилика и тимьяна крупно порубите, добавьте в салатную заправку. Полейте салат соусом. Украсить можно целыми листочками базилика.

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С СОУСОМ «КОКТЕЙЛЬ»

Вам потребуется:

Для салата:

листовой салат — 5–6 листиков,
огуречная трава — 1 пучок,
щавель — 1 пучок,
шпинат — 1 пучок,
зелень петрушки — 1 пучок,
стебли чеснока — 3–4 шт.,
укроп — 1 пучок,
яйца — 3 шт.

Для соуса:

томатная паста — 2 ст. л.,
нежирный творог — 70 г,
сливки — 100 мл,
соль — 1/4 ч. л.,
аджика — 1/4 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
перец кайеннский — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Яйца сварите вкрутую, порежьте кружочками. Салат, щавель и шпинат порежьте полосками, а огуречную траву, петрушку, укроп и чеснок мелко порубите. Смешайте зелень и выложите ее на тарелку.

Для салатной заправки творог пропустите через сито и смешайте его с томатной пастой до получения однородной массы. Все время помешивая, небольшими порциями добавьте сливки, посолите и поперчите, добавьте аджику. Соусом залейте салат. Сверху положите кружочки яиц. Дайте постоять 15–30 минут, тогда салат станет вкуснее. Потом подавайте его к столу.

ПИКАНТНЫЙ САЛАТИК ИЗ ЯБЛОК И МОРКОВИ

Вам потребуется:

Для салата:
яблоки — 3 шт.,
морковь — 3 шт.,
свекла — 1 шт.,
сельдерей — 1/2 корнеплода,
лимонный сок — 1/2 ст. л.
Для соуса:
очищенные грецкие орехи — 2 ст. л.,
йогурт — 400 г,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
аджика — 1/2 ч. л.,
молотый мускатный орех — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Натрите яблоки на крупной терке чтобы они не потемнели, сбрызните их соком лимона. Морковь, сельдерей, свеклу также натрите на терке. Все овощи перемешайте.

Для соуса перемешайте йогурт с перцем, солью и аджикой. Добавьте половину всего необходимого количества мускатного ореха. Салат выложите в салатницу, полейте соусом и посыпьте оставшимся мускатным орехом.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ РИСА, БРЫНЗЫ И ОВОЩЕЙ

Вам потребуется:
для салата:
рис — 100 г,
репчатый лук — 1 шт.,
помидоры — 2 шт.,
огурец — 1 шт.,
сладкий болгарский перец красного цвета — 1 шт.,
брынза — 200 г,
зеленый салат — 4–5 листиков,
маслины — 20 шт.
Для соуса:
чеснок — 2 зубчика,
оливковое масло — 5 ст. л.,
лимонный сок — 4 ст. л.,
сахар — 1/2 ч. л.,
белый молотый перец — 1/4 ч. л.,
очищенные семена майорана — 1/2 ч. л.,
петрушка — 1/2 пучка,
соль — по вкусу.
Способ приготовления.

Прежде всего отварите рис. Готовый рис промойте холодной водой, слейте воду и переложите в миску.

Репчатый лук порежьте тоненькими прозрачными колечками. Помидоры и огурец нарежьте довольно крупными кубиками, огурец не нужно при этом очищать от кожицы (исключение — если кожица горчит). Сладкий перец нарежьте тонкими полосками. Брынзу также нарежьте кубиками. Зеленый салат порежьте полосками, оставив один лист для украшения. Смешайте все ингредиенты и займитесь приготовлением соуса.

Для этого чеснок мелко порубите либо пропустите через пресс. Оливковое масло смешайте с лимонным соком, добавьте сахар, майоран, перец, чеснок, соль. Петрушку мелко порубите и добавьте в соус. Полученной смесью залейте салат. На плоскую тарелку выложите салатный лист, а на него положите салат горкой и поставьте в холодильник, чтобы он пропитался соусом и стал вкуснее. Через 30 минут можно подавать к столу.

САЛАТЫ С ОТВАРНЫМИ ОВОЩАМИ

Салаты из отварных овощей более питательны, чем из свежих. В соусах для отварных овощей часто используют сметану, майонез, растительное масло, взбитые желтки. Важной составляющей таких соусов являются самые разнообразные специи, в том числе перец, горчица, ароматная зелень, чеснок. В заправку также добавляют уксус (в том числе винный или яблочный), сахар и соль. В экзотических салатиках и соусы необычные — для них используют непривычные для многих хозяек продукты.

САЛАТ «НЕЖНЫЙ»

Вам потребуется:

для салата:

картофель — 500 г,

цветная капуста — 300 г,

морковь — 3 шт.

Для соуса:

авокадо — 1 шт.,

йогурт — 120 г,

молоко — 4 ст. л.,

лимонный сок — 1 ст. л.,

кукурузные хлопья — 4 ст. л.,

чеснок — 1 зубчик.

Способ приготовления.

Картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Цветную капусту разберите на кочешки и отварите в чуть подсоленной воде. Морковь также отварите и порежьте кружочками. Смешайте все компоненты.

Приготовьте соус. Мякоть авокадо миксером превратите в пюре. Пюре смешайте с йогуртом и с помощью миксера взбейте.

Кукурузные хлопья залейте молоком, дайте размокнуть, а потом добавьте в соус и все еще раз хорошо перемешайте миксером. Чеснок пропустите через пресс, положите в соус. Добавьте лимонный сок. Размешайте и полученным соусом залейте овощи. Украсить блюдо можно фигурно вырезаными кусочками моркови и зеленым горошком.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ НЕМЕЦКИЙ САЛАТ

Вам потребуется:

для салата:

картофель — 500 г,

салат листовой — 1 пучок,

редис — 6–7 шт.,

яйца — 3 шт.

Для соуса:

шпинат — 75 г,

куриный бульон — 120 мл,

растительное масло — 5 ст. л.,

винный уксус — 4 ст. л.,

сахар — 1 ч. л.,

соль — 1 ч. л.,

белый перец — 1/2 ч. л.,

кайеннский перец — 1/4 ч. л.,

тмин — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Картофель отварите в кожуре, горячим очистите, порежьте кружочками. Салат вымойте и порежьте полосками. Смешайте салат и картофель.

Приготовьте соус. Шпинат порежьте, а потом миксером превратите его в пюре. Приготовьте куриный бульон из кубика и горячим бульоном залейте шпинат, добавьте растительное масло, уксус, сахар, соль, перец. Все хорошо перемешайте и горячим соусом залейте еще не остывший картофель. Дайте картофелю постоять в течение часа, чтобы он хорошо пропитался соусом.

Тем временем редиску нарежьте кружочками. Яйца, сваренные вкрутую, разрежьте на 4 части. Положите яйца и редис в салат, хорошо перемешайте и подайте к столу как закуску или в качестве основного блюда.

САЛАТ «ОБЪЕДЕНЬЕ»

Вам потребуется:

для салата:

баклажан — 1 шт.,

кабачок цуккини — 2 шт.,

помидоры — 4–5 шт.,

картофель — 300 г,

мука — 1 ст. л.,
оливковое масло — 3 ст. л.,
маринованный болгарский перец — 200 г.
Для соуса:
лук репчатый — 2 шт.,
чеснок — 2 зубчика,
тимьян — 2 веточки,
укроп — 3–4 веточки,
белый молотый перец — 1/4 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Картофель отварите в «мундире», остудите, очистите и нарежьте кружочками. Баклажан нарежьте круглыми ломтиками. Кружочки баклажана слегка посолите и дайте им постоять 15 минут. Потом отожмите сок, поперчите баклажаны, слегка обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон в оливковом масле. Кабачки цуккини и помидоры также нарежьте кружочками. Все овощи перемешайте и выложите в салатницу. Сверху разместите маринованный перец.

Для соуса мелко нарежьте чеснок и лук, смешайте их с оливковым маслом, добавьте соль и перец. Зелень мелко порубите и добавьте в соус. Полученной заправкой полейте салат. Салат можно подавать сразу после приготовления.

САЛАТ «ВЕЧЕРНИЙ»
Вам потребуется:
для салата:
картофель — 400 г,
красные яблоки — 2 шт.,
сыр твердых сортов — 150 г,
маринованные огурцы — 2 шт.,
лесные орехи — 50 г.
Для соуса:
петрушка — 4–5 веточек,
зеленый лук — 2–3 стебля,
растительное масло — 3 ст. л.,
яблочный уксус — 2 ст. л.,
огуречный рассол — 2 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и порежьте кружочками. Яблоки нарежьте дольками, чтобы они не потемнели, сбрызните их несколькими каплями лимонного сока.

Сыр нарежьте пластинками, по величине приблизительно равными долькам яблок, огурцы — тонкими кружочками. Все овощи красиво выложите на плоскую тарелку, чередуя слои картофеля, яблок, сыра и огурцов.

В соус для салата зелень мелко порубите. Растительное масло, огуречный рассол и яблочный уксус смешайте. Добавьте в салатную заправку соль, перец и рубленую зелень. Орехи обжарьте на сухой сковороде и мелко порубите. Часть орехов добавьте в соус, а частью посыпьте овощи на тарелке. Полейте салат соусом. Салат должен постоять 15 минут, чтобы пропитаться соусом. Затем можно подавать блюдо к столу.

САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ КАПУСТЫ И АРАХИСА

Вам потребуется:

для салата:

цветная капуста — 1 кочан,

арахис — 100–150 г.

Для соуса:

йогурт — 200 г,

чеснок — 1 зубчик,

молотый тмин — 1 ч. л.,

обжаренные семена горчицы — 1 ч. л.,

лимонный сок — 6 ст. л.,

растительное масло — 3 ст. л.,

кайеннский перец — 1 ч. л.,

мята — 3–4 веточки.

Способ приготовления.

Капусту разделите на соцветия и отварите в подсоленной воде в течение 5–8 минут. Арахис обжарьте на сковороде с антипригарным покрытием. Вареные кочанчики капусты смешайте с арахисом и выложите все на плоскую тарелку.

Приготовьте соус. Чеснок пропустите через пресс, положите его в йогурт, добавьте тмин, горчичные зерна, лимонный сок и растительное масло. Все перемешайте миксером. Мяту мелко порубите.

Капусту с арахисом полейте соусом, сверху посыпьте кайеннским перцем и рубленой мятой.

ВИНЕГРЕТ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Вам потребуется:

для салата:

морковь — 2–3 шт.,

свекла — 1 шт.,

картофель — 3 шт.,

соленые огурцы — 2 шт.,

репчатый лук — 2 шт.,

зеленый консервированный горошек — 200 г,
изюм — 2–3 ст. л.,
уксус столовый — 1/2 ч. л.,
лимон — 1 шт.
Для соуса:
овощной отвар — 1/2 ст.,
лимон — 1 шт.,
черный перец молотый — 1/2 ч. л.,
соль — 1 ч. л.,
растительное масло — 6 ст. л.,
красное вино — 6 ст. л.,
горчица столовая — 1 ч. л.
Способ приготовления.

В слегка подсоленной и подкисленной несколькими каплями уксуса воде отварите нарезанную кубиками морковь. Морковь вытащите и в ту же воду положите нарезанную кубиками свеклу и тоже отварите. В отдельной кастрюле отварите очищенный и порезанный кубиками картофель. Картофель вытащите, а овощные отвары соедините вместе.

Соленые огурцы и репчатый лук нарежьте мелкими кубиками, зеленый горошек откиньте на дуршлаг и дайте стечь. Лимон очистите от кожицы, освободите от зерен и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте вместе отварные овощи, горошек, лимон, лук, огурцы и изюм.

Для салатного соуса овощной отвар смешайте с растительным маслом, вином, посолите соус, добавьте горчицу и черный перец, выдавите в соус сок из лимона. Поставьте соус на огонь и прокипятите. Горячим соусом залейте винегрет и накройте посуду крышкой. Салат должен постоять не менее 30 минут, после чего его нужно переложить в салатницу и подать к столу.

САЛАТ «ПАРИЖСКИЙ»
Вам потребуется:
для салата:
морковь — 2 шт.,
свекла — 2 шт.,
картофель — 2 шт.,
сельдерей — 1 корень,
лук репчатый — 1 шт.
Для соуса:
яичный желток — 1 шт.,
чеснок — 4 зубчика,
растительное масло — 1 стакан,
лимонный сок — 2 ч. л.,

готовая горчица — 1 ст. л.,
сахар — 1 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
черный молотый перец — 1/4 ч. л.,
петрушка — 1 пучок,
укроп — 2 пучка.
Способ приготовления.

Отварите картофель в «мундире», остудите, очистите и нарежьте кубиками. Морковь и свеклу также отварите целиком и порежьте мелкими кубиками. Лук нарежьте тонкими, почти прозрачными кольцами. Смешайте все овощи.

Теперь займитесь соусом. Чеснок пропустите через пресс. Желток взбейте миксером в пышную пену и, продолжая взбивать, прибавьте по каплям растительное масло. В полученную однородную массу добавьте горчицу, соль, сахар, лимонный сок, давленный чеснок, перец и все тщательно перемешайте миксером. Укроп и петрушку мелко порубите, смешайте с соусом. Овощи также смешайте с соусом и выложите горкой в салатник. Украсить салат можно оставшимися веточками петрушки и укропа.

САЛАТ ПО-ГРЕЧЕСКИ
Вам потребуется:
для салата:
мясистый болгарский сладкий перец разных цветов — 600 г,
лимон — 1/2 шт.,
маслины — 20 шт.,
петрушка — 1 пучок.
Для соуса:
лимон — 1/2 шт.,
помидоры — 2 шт.,
растительное масло — 5 ст. л.,
соль — 1 ч. л.,
чеснок — 2 зубчика,
толченые грецкие орехи — 2 ст. л.,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
перец чили — 2 шт.,
петрушка — 1/2 пучка.
Способ приготовления.

Болгарский перец разрежьте пополам, посолите и выдержите 30 минут. После этого испеките его в духовке. Половину лимона очистите от кожуры, удалите семена, порежьте на маленькие кубики. Петрушку порежьте и положите на дно салатницы. На нее выложите половину печеного перца, украсьте его ломтиками лимона и уложите сверху маслины.

Подготовьте соус для заправки. Помидоры освободите от кожицы, с помощью миксера превратите в пюре, смешайте его с растительным маслом, растертым чесноком, солью, перцем, мелконарезанным перцем чили, тертыми грецкими орехами, соком половины лимона. Все тщательно перемешайте и вылейте на печеный перец. Оставшийся болгарский перец выложите поверх соуса. Петрушку мелко порубите и посыпьте сверху.

САЛАТЫ С МЯСОМ, КОЛБАСОЙ, ВЕТЧИНОЙ

Такие салаты прекрасно послужат не только в качестве закуски, но могут стать и основным блюдом. Они достаточно калорийны благодаря наличию мяса или колбасы. В качестве составных частей соуса используют растительное масло, майонез, йогурт, вино, всевозможные специи и ароматные травы. Эти соусы делают салаты более нежными и изысканными, прекрасно подчеркивают вкус мяса.

САЛАТ «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА»

Вам потребуется:

для салата:

ветчина — 200 г,

виноградные помидоры — 200 г,

шампиньоны — 100 г,

лимонный сок — 1 ст. л.,

листовой салат — 1 пучок.

Для соуса:

растительное масло — 3 ст. л.,

готовая горчица — 1 ст. л.,

столовый уксус — 2 ст. л.,

чеснок — 1 зубчик,

сахар — 1 ч. л.,

молотый черный перец — 1/4 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

укроп — 1/2 пучка,

петрушка — 1/2 пучка,

кинза — 2–3 веточки,

базилик — 2–3 веточки.

Способ приготовления.

Ветчину нарежьте тоненькими ломтиками величиной 4х4 см и каждый ломтики скатайте в рулетик. Помидоры разрежьте пополам. Шампиньоны порежьте тонкими, почти прозрачными ломтиками. Ломтики грибов сбрызните лимонным соком и дайте немного постоять. Салат нарежьте полосками. Перемешайте грибы, помидоры и салат и положите на тарелку, сверху выложите рулетики ветчины.

Приготовьте соус. Чеснок пропустите через пресс. Смешайте

уксус, растительное масло, горчицу, соль, сахар, чеснок, перец. Хорошо все перемешайте, чтобы получилась однородная масса. Зелень мелко нарубите и добавьте в соус. Приготовленным соусом полейте салат. Салат должен постоять 10 минут, а потом его можно подавать к столу.

САЛАТ «МЕЧТА ГУРМАНА»

Вам потребуется:

для салата:

вареная ветчина — 500 г,

ананас — 1 шт.,

дыня — 200 г,

кочанный салат — 1 шт.

Для соуса:

перец чили — 1 стручок,

херес — 3 ст. л.,

неострая горчица — 1 ч. л.,

сахар — 1/2 ч. л.,

белый молотый перец — 1/4 ч. л.,

зеленый лук — 1 стебель,

растительное масло — 6 ст. л.

Способ приготовления.

Кочанный салат и вареную ветчину порежьте соломкой. Дыню порежьте кубиками. Ананас очистите от кожуры, разрежьте пополам, грубую сердцевину вытащите, мякоть нарежьте кубиками. Смешайте нарезанные ананас, дыню, ветчину и салат. Выложите все в чашу, а можно сразу же разложить на четыре тарелки.

Для соуса перец чили мелко порежьте, смешайте в миксере с горчицей, солью, перцем, сахаром, хересом и маслом. Полученным соусом полейте салат. Зеленый лук мелко порежьте и посыпьте им сверху готовый салат.

САЛАТ ИЗ БЕКОНА И ФАСОЛИ

Вам потребуется:

для салата:

зеленая стручковая фасоль — 200 г,

консервированная фасоль — 200 г,

помидоры — 4 шт.,

твердые груши — 2 шт.,

лук репчатый — 1 шт.

Для соуса:

бекон — 200 г,

оливковое масло — 6 ст. л.,

белое сухое вино — 2 ст. л.,

винный уксус — 2 ст. л.,

молотый черный перец — 1/4 ч. л.,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.,
майоран — 5–6 веточек.
Способ приготовления.

Сначала консервированную фасоль промойте холодной водой. Пусть вода с фасоли хорошенько стечет. Зеленую фасоль нарежьте кусочками длиной 3 см и отварите в подсоленной воде 10 минут, потом откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой.

Помидоры нарежьте на небольшие ломтики. Лук порежьте кольцами. Грушу нарежьте дольками. Все ингредиенты соедините вместе и положите в салатницу.

Для соуса бекон нарежьте на небольшие кусочки и обжарьте на сковороде до образования румяной корочки, добавьте оливковое масло, уксус и вино. Дайте соусу закипеть и снимите с плиты. Добавьте соль, перец. Майоран мелко порубите и тоже положите в соус. Горячим соусом залейте салат и дайте 30 минут постоять, чтобы он стал вкуснее.

САЛАТ «К ПРИЕМУ ГОСТЕЙ»

Вам потребуется:
для салата:
рис (лучше длинный) — 100 г,
молотая куркума — 1/2 ч. л.,
консервированный ананас — 5–6 кусочков,
зеленый сладкий перец — 1 стручок,
красный сладкий перец — 1 стручок,
листовой сельдерей — 2 стебля,
морковь — 1 шт.,
вареная ветчина — 150 г.
Для соуса:
густая сметана — 70 г,
майонез — 70 г,
несладкий натуральный йогурт — 2 ст. л.,
лимонный сок — 1 ч. л.,
ананасовый сок — 2 ст. л.,
кайеннский перец — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Рис вымойте, залейте куриным бульоном (вполне подойдет и кубик), добавьте соль и куркуму и поставьте на огонь. Варите рис до готовности, затем остудите. Если все сделаете правильно, он получится рассыпчатый.

Перец нарежьте соломкой, ананасы — дольками, сельдерей также помельче, ветчину — маленькими кубиками, морковь — тонкими кружочками. Все ингредиенты смешайте.

Для соуса перемешайте сметану и майонез, добавьте йогурт, лимонный сок, кайеннский перец и ананасовый сок. Все хорошенько перемешайте и залейте рис с овощами. Салат выложите в салатницу из прозрачного стекла и поставьте в холодильник приблизительно на час. Это делается для того, чтобы салат пропитался соусом. Салат хорошо готовить к приходу гостей. Его можно сделать заранее, а непосредственно перед визитом заняться другими делами.

САЛАТ «КАРИБСКИЙ»

Вам потребуется:

для салата:

ветчина — 200 г,

яйца — 2 шт.,

авокадо — 1 шт.,

помидоры — 2 шт.,

лук-шалот — 1 шт.,

листовой салат — 1 пучок,

фисташки — 50 г.

Для соуса:

майонез — 3 ст. л.,

йогурт — 3 ст. л.,

лимонный сок — 3 ст. л.,

белый перец — 1/4 ч. л.,

семена горчицы — 1/4 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

сахар — 1/2 ч. л.,

петрушка — 1/2 пучка,

укроп — 1/2 пучка.

Способ приготовления.

Авокадо разрежьте пополам, удалите косточку, мякоть нарежьте тонкой соломкой, сбрызните частью лимонного сока. Яйца сварите вкрутую, резко охладите, очистите и мелко порубите. Салат порежьте полосками. Помидоры очистите от кожицы, нарежьте кубиками. Лук-шалот и ветчину также нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все ингредиенты салата. Фисташки слегка поджарьте, немного порубите и посыпьте ими салат сверху.

Следующий этап — салатный соус. Майонез смешайте в миксере с йогуртом, добавьте лимонный сок, белый перец, толченые семена горчицы, соль и сахар. Укроп и петрушку мелко порубите, добавьте в салатную заправку. Соусом полейте приготовленный салат, дайте ему постоять 30 минут и подавайте к столу, украсив фигурно вырезанными кусочками авокадо и зеленью.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Вам потребуется:

для салата:

говяжий язык — 300 г,

картофель — 4 шт.,

соленые или свежие огурцы — 2 шт.,

лук репчатый — 1 шт.,

помидоры — 3 шт.,

яйца — 3 шт.

Для соуса:

сливочное масло — 100 г,

яичные желтки — 3 шт.,

молоко — 1/2 стакана,

уксус столовый — 1 ст. л.,

горчица — 1 ч. л.,

сахар — 1 ч. л.,

соль — 1 ч. л.,

черный молотый перец — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

В подсоленной воде с добавлением перца и лаврового листа отварите говяжий язык. Охладите его и очистите от кожицы. Нарежьте соломкой. Картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и порежьте небольшими кубиками. Помидоры очистите от кожицы, удалите семена и порежьте на ломтики. Соленые или свежие огурцы порежьте кубиками. Репчатый лук нашинкуйте маленькими кубиками. Яйца сварите вкрутую и порежьте мелкими кубиками. Смешайте все компоненты и займитесь приготовлением соуса.

Сливочное масло растопите, добавьте в него молоко. Желтки взбейте в отдельной посуде в густую пену. Продолжая взбивать, поставьте желтки на водяную баню и понемногу подливайте в них сливочное масло с молоком. Масса должна загустеть и по консистенции напоминать густую сметану. Добавьте в соус сахар, соль, уксус, перец и горчицу. Все перемешайте, чтобы получилась однородная масса, и снимите с водяной бани. Дайте остыть и холодным соусом залейте салат. Украсьте веточкой укропа и фигурно нарезанными кусочками огурца.

САЛАТЫ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Любители рыбы обожают всевозможные салатики, в которых наравне с остальными компонентами присутствуют рыба или морепродукты. Они обладают более нежным вкусом, чем мясо, а поэтому при приготовлении соусов для заправки используют специи с более нежным ароматом и не такие жгучие.

САЛАТ «КАМБАЛА»

Вам потребуется:
для салата:
филе камбалы — 500 г,
лимонный сок — 1 ст. л.,
молодой зеленый горошек — 200 г,
помидоры — 4 шт.
Для соуса:
петрушка — 1 пучок,
базилик — 1/2 пучка,
лук репчатый — 1 шт.,
томатная паста — 2 ст. л.,
сухое белое вино — 50 мл,
масло сливочное — 3 ст. л.,
соль — 1/2 ч. л.,
перец белый молотый — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Филе камбалы отварите в подсоленной и подкисленной лимонным соком воде. Остудите и нарежьте небольшими ломтиками. Зеленый горошек выберите из стручков. Помидоры порежьте небольшими кубиками. Смешайте рыбу, зеленый горошек и помидоры.

Приготовьте соус. Лук мелко порубите. Пожарьте в сливочном масле до золотистого цвета. Добавьте сухое белое вино, томатную пасту, соль и перец. Как только соус закипит, снимите сковороду с огня. Петрушку и базилик мелко порежьте, добавьте в соус. Дайте остыть и полейте салат.

САЛАТ «ПОБЕРЕЖЬЕ» С КРЕВЕТКАМИ

Вам потребуется:
креветки — 150 г,
шампиньоны — 100 г,
кочанный салат — 1/2 кочана,
капуста — 1/4 кочана,
помидоры — 2 шт.,
репчатый лук — 1 шт.
Для соуса:
лук репчатый — 1 шт.,
лимон — 1 шт.,
сухое белое вино — 120 мл,
растительное масло — 2 ст. л.,
зеленый лук — 1 пучок,
петрушка — 1 пучок,
соль — 1/2 ч. л.,
молотый черный перец — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Креветки очистите и отварите в подсоленной воде. Помидоры очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Грибы нарежьте тонкими, почти прозрачными пластинками. В чуть подсоленной воде отварите их в течение 15 минут и откиньте на дуршлаг. Луковицу подержите некоторое время в холодной воде, чтобы удалить горечь, а затем нарежьте тонкими кольцами.

Кочанный салат и капусту нарежьте тонкой соломкой, чуть подсолите и перетрите руками, чтобы капуста и салат стали мягче. Перемешайте салат, капусту, помидоры, лук, грибы и выложите в салатницу. Сверху положите креветки.

Приготовьте соус. Луковицу и зелень мелко порубите. Миксером превратите лук и зелень в пюре. В него добавьте растительное масло и вино, слегка взбейте. Из лимона выдавите сок и тоже добавьте в соус. Соус посолите и поперчите, еще раз хорошенько перемешайте миксером и полейте им готовый салат.

САЛАТ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Вам потребуется:

для салата:

малосоленая селедка — 6 филе,

лук репчатый — 2 шт.,

морковь — 2 шт.,

свекла красная — 1 шт.,

картофель — 300 г,

яйца — 4 шт.

Для соуса:

майонез — 8 ст. л.,

горчица — 2 ст. л.,

сметана — 4 ст. л.,

перец черный молотый — 1/4 ч. л.

перец душистый молотый — 1/4 ч. л.,

соль — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Сельдь освободите от костей и порежьте мелкими кубиками. Картофель, морковь и свеклу отварите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Яйца сварите вкрутую, отделите желтки от белков, желтки отложите в сторону, а белки мелко порубите. Репчатый лук мелко порежьте.

Для соуса смешайте майонез, горчицу, сметану, добавьте соль и перец.

В салатницу выложите слой рубленой сельди, покройте селедку слоем рубленого лука. Поверх лука равномерно распределите часть салатной заправки. Потом так же слоями выложите нарезанный картофель, белки, морковь и свеклу, промазывая каждый слой овощей салатным соусом. Свеклу сверху

также покройте салатной заправкой и посыпьте покрошенными желтками. Салат поставьте на 1–2 часа на холод, чтобы он хорошо пропитался соусом.

САЛАТ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

Вам потребуется:

для салата:

любая рыба горячего копчения — 400 г,

морковь — 2 шт.,

картофель — 400 г,

консервированый зеленый горошек — 120 г,

тимьян — 1–2 веточки.

Для соуса:

столовый уксус — 2 ст. л.,

майонез — 8 ст. л.,

йогурт — 4 ст. л.,

готовая горчица — 1 ст. л.,

белый молотый перец — 1/4 ч. л.,

зелень укропа — 1 пучок.

Способ приготовления.

Картофель отварите в «мундире», остудите и порежьте кружочками. Морковь отварите в подсоленной воде, порежьте кружочками ножом с зубчиками. Консервированный горошек откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости. Рыбу горячего копчения порежьте тонкими ломтиками. Смешайте все компоненты. Тимьян мелко порежьте и добавьте в салат.

Приготовьте заправку. Зелень укропа мелко порубите. В миксере смешайте майонез, сметану, уксус, горчицу, добавьте перец и все перемешайте. Соусом залейте приготовленый салат. К столу блюдо можно подавать сразу после приготовления.

САЛАТ С ЛОСОСИНОЙ И ИКРОЙ

Вам потребуется:

для салата:

картофель — 400 г,

куриный бульон (можно из кубика) — 1 л,

копченая лососина — 200 г,

икра — 40 г,

листовой салат — 1 пучок,

белый хлеб — 2 ломтика.

Для соуса:

белый молотый перец — 1/4 ч. л.,

кориандр — 1/4 ч. л.,

горчичные семена — 1/2 ч. л.,

укроп — 1/2 пучка,

оливковое масло — 2 ст. л.,

сливки — 150 мл,
сметана — 4 ст. л.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
лимонный сок — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Картофель очистите, нарежьте кружочками и отварите в курином бульоне до готовности. Вытащите его из бульона шумовкой и поставьте охлаждаться. Салат порежьте полосками. Белый хлеб подсушите в тостере и порежьте на маленькие кубики. Смешайте картофель с салатом и кубиками хлеба.

Лососину нарежьте тонкими ломтиками.

Приготовьте салатный соус. Горчичные семена, белый перец и кориандр измельчите в кофейной мельнице или истолките. Сливки взбейте миксером; продолжая взбивать, добавьте сметану, лимонный сок, оливковое масло и специи. Укроп мелко порубите, добавьте в соус.

Готовым соусом полейте картофель с салатом. Из лососины сверните фунтики и наполните их икрой. Положите в каждый фунтик небольшой кусочек сливочного масла. Выложите фунтики из лососины поверх готового салата.

САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК «ДАРЫ ПРИРОДЫ»

Вам потребуется:

для салата:
крабовые палочки — 200 г,
яйца — 4 шт.,
консервированная кукуруза — 100 г,
свежий огурец — 1 шт.,
лук репчатый — 1 шт.

Для соуса:
яичные желтки — 2 шт.,
горчица готовая — 1 ст. л.,
растительное масло — 1/2 стакана,
перец черный молотый — 1/2 ч. л.,
уксус столовый — 1 ст. л.,
сметана — 2 ст. л.,
молотая гвоздика — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Яйца отварите и мелко порежьте. Огурец нарежьте кубиками. Консервированую кукурузу выложите в дуршлаг и дайте стечь. Репчатый лук мелко порубите. Крабовые палочки мелко порежьте. Смешайте крабовые палочки, яйца, кукурузу, огурец и лук.

Для заправки: желтки хорошенько взбейте миксером, чтобы они увеличились в объеме в несколько раз. Продолжая взбивать, влейте по каплям все растительное масло. Добавьте горчицу,

уксус, черный перец, соль, гвоздику, а потом влейте сметану. Миксером размешайте все эти компоненты до образования однородной пышной массы. Соусом полейте салат, все перемешайте и подайте к столу, украсив кружочками яиц и кукурузой.

САЛАТЫ С КУРИЦЕЙ И ДИЧЬЮ

Куриное мясо — очень вкусный и легко усвояемый продукт. Сколько разных блюд можно приготовить из курочки! Ее можно отварить, запечь в духовке или в гриле, пожарить на сковороде, а можно приготовить чудесные салаты, смешивая мясо курицы с овощами или фруктами. От этого нежное куриное мясо обретет другой, более изысканный вкус. Салаты обязательно нужно заправлять специально приготовленными соусами, рецепты которых мы приводим в этой книге.

САЛАТ «ГУРМАН»

Вам потребуется:

для салата:

огурец — 300 г,

сладкий болгарский перец (желтого цвета) — 2 шт.,

редис — 6–7 шт.,

копченая грудка индейки — 400 г,

яйца — 2 шт.,

лук репчатый — 1 шт.

Для соуса:

майонез — 4 ст. л.,

жидкий мед — 1 ст. л.,

готовая горчица — 2 ст. л.,

йогурт или нежирная сметана — 200 мл,

черный молотый перец — 1/4 ч. л.,

соль — 1/2 ч. л.,

гвоздика молотая — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Если у огурцов кожица горчит, срежьте ее. У парниковых огурцов кожицу очищать не нужно, потому что она ароматна и нежна на вкус. Огурец порежьте кружочками, редис — на четыре части. Мясо индейки нарежьте тонкими полосками. Яйца отварите, охладите и порежьте кружочками, репчатый лук — тоненькими колечками. Перемешайте овощи, мясо и яйца.

Для соуса: майонез смешайте с йогуртом или со сметаной. Положите в смесь мед, горчицу, соль и перец. Все хорошенько размешайте и залейте соусом приготовленный салат. К столу подайте, украсив кружочками яйца или редиса.

САЛАТ «КУРОЧКА РЯБА»

Вам потребуется:

для салата:
вареное мясо курицы без косточек и кожи — 200 г,
куриный бульон — 400 мл,
рис — 300 г,
кольраби — 2 небольших кочана,
спаржа — 200 г,
морковь — 3 шт.,
стручковый сладкий горошек — 150 г.
Для соуса:
майонез — 50 г,
густая сметана — 50 г,
несладкий йогурт — 50 г,
жирные сливки — 3 ст. л.,
белый молотый перец — 1/4 ч. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
сахар — 1/2 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Куриное мясо нарежьте небольшими кубиками. Возьмите куриный бульон, оставшийся от варки курицы, и доведите до кипения. Кольраби очистите, удалите зеленые части, разрежьте каждый кочанчик пополам и положите в кипящий куриный бульон. Варите в течение 10 минут. Потом выньте из бульона, бульон процедите и сварите в нем рис до готовности.

Спаржу порежьте небольшими кусочками. Морковь (желательно молодую) также нарежьте кружочками толщиной приблизительно 1 см. В небольшой кастрюльке отварите спаржу и морковь в течение нескольких минут (воду для варки необходимо немного подсолить). Добавьте в воду стручковый горошек. Через 10 минут воду с овощей слейте, а отварные овощи остудите.

Ножом для чистки овощей выньте из кольраби мякоть, оставив стенки толщиной 1 см. Вынутую мякоть порежьте кусочками, смешайте с отварными овощами, рисом и мясом.

Пришло время заняться приготовлением соуса. Для этого в миске перемешайте майонез и сметану и миксером начинайте взбивать, добавляя йогурт, а потом понемногу сливки. У вас должна получиться пышная масса. Добавьте в соус лимонный сок, перец, сахар, а потом перемешайте с салатом, оставив небольшое количество соуса в миске.

Часть салата разложите в полые половинки кольраби, а оставшийся салат просто выложите на тарелку. Наполните оставшимся густым соусом кулинарный корнетик и выдавите соус поверх «корзиночек» из кольраби.

САЛАТ «БАНКЕТНЫЙ»

Вам потребуется:
для салата:
филе курицы — 300 г,
шампиньоны — 200 г,
лук репчатый — 1 шт.,
лук-порей — 3 стебля,
помидоры — 3 шт.
Для соуса:
яичные желтки — 2 шт.,
майонез — 4 ст. л.,
йогурт — 200 г,
горчица — 1 ст. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
молотый черный перец — 1/2 ч. л.,
сахар — 1/2 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Филе курицы отварите до готовности. Шампиньоны, порежьте на тонкие пластинки и отварите в курином бульоне в течение 15 минут. Грибы вытащите из бульона. Остывшее мясо курицы порежьте небольшими кубиками, репчатый лук — тонкими кольцами, лук-порей — колечками. Помидоры очистите от кожицы, нарежьте ломтиками. Смешайте курицу, лук, помидоры, грибы и положите в салатницу.

Приготовьте соус. Желтки взбейте миксером, чтобы они увеличились в объеме в два-три раза. Помемногу добавьте в них майонез, йогурт и горчицу. Положите сахар, соль, перец, влейте лимонный сок и все хорошо перемешайте миксером, чтобы получилась однородная пышная масса. Половинным количеством соуса залейте салат, хорошо перемешайте, а потом выложите сверху вторую половину соуса. Поставьте на холод на 30 минут для пропитки. к столу салат можно подать как в качестве закуски, так и основного блюда.

САЛАТ «КОРОЛЕВСКИЙ»
Вам потребуется:
для салата:
куриные окорочка — 2 шт.,
горчица — 1 ст. л.,
соль и перец — по вкусу,
чеснок — 2 зубчика,
свекла — 2 шт.,
уксус столовый — 1 ст. л.,
яблоки — 2 шт.,
очищенные грецкие орехи — 1/2 ст.

Для соуса:
майонез — 6 ст. л.,
сметана — 6 ст. л.,
горчица — 1 ст. л.,
яблочный уксус — 1 ст. л.,
чеснок — 2 зубчика,
перец черный молотый — 1/4 ч. л.,
сахар — 1 ч. л.,
соль — 1/2 ч. л.
Способ приготовления.

Куриные окорочка помойте и оботрите салфеткой, натрите солью и перцем. Чеснок пропустите через пресс и смажьте им окорочка сверху. Кожу куриных ножек смажьте сверху горчицей и запеките окорочка в духовке до готовности. Остудите, освободите мясо от костей и нарежьте соломкой. Зажаренную кожу также мелко порежьте.

Свеклу отварите в подсоленной и подкисленной уксусом воде и нарежьте тонкой соломкой. Яблоки, удалив семенную коробочку, с кожурой натрите на терке. Грецкие орехи слегка поджарьте на сухой сковороде и крупно порубите. Перемешайте куриное мясо, яблоки, свеклу и орехи.

Для соуса смешайте майонез и сметану в миксере, добавьте горчицу, сахар, соль, яблочный уксус, черный перец. Чеснок пропустите через пресс, смешайте с соусом и залейте им салат. Все хорошо перемешайте и подавайте к столу.

САЛАТ «АППЕТИТНЫЙ»

Вам потребуется:
для салата:
куриное мясо без костей и кожи — 400 г,
свежие огурецы — 2 шт.,
консервированный зеленый горошек — 200 г,
яйца — 3 шт.,
лук-порей — 3–4 стебля,
картофель — 3–4 шт.
Для соуса:
растительное масло — 4 ст. л.,
горчица — 1 ст. л.,
черный молотый перец — 1/2 ч. л.,
уксус столовый — 2 ст. л.
Способ приготовления.

Курицу отварите в подсоленной воде с добавлением черного и душистого перца и лаврового листа. Куриное мясо отделите от костей и порежьте небольшими кубиками. Картофель отварите в подсоленной воде прямо в кожуре, остудите, очистите и порежьте

кубиками. Яйца сварите вкрутую, очистите, порежьте кубиками. Огурцы также порежьте кубиками. Лук-порей нашинкуйте колечками. Откройте банку с консервированным горошком и откиньте его на дуршлаг. Перемешайте все компоненты салата.

Приготовьте салатный соус. Растительное масло смешайте с горчицей и уксусом, посолите и поперчите. Полейте заправкой салат.

ФРУКТОВЫЕ САЛАТЫ

Всем детям, да и взрослым больше всего по душе фруктовые салатики. При их приготовлении смешиваются нарезанные фрукты и заливаются соусом. Без специй и здесь не обойтись, ведь именно они придают салатам пикантность и необычность. Поробуйте приготовить фруктовые салаты по нашим рецептам — и, уверяем вас, вы останетесь довольны.

САЛАТ «ПИКНИК»

Вам потребуется:

для салата:

виноград — 300 г,

клубника — 300 г,

персики — 300 г,

груши — 2 шт.,

лимон — 1 шт.,

ананас — 1 шт.

Для соуса:

ликер «Амаретто» — 5 ст. л.,

сахар — 70 г,

жирный творог — 300 г,

ваниль — на кончике ножа,

лимон — 1 шт.,

лесные орехи — 3 ст. л.

Способ приготовления.

Мякоть ананаса порежьте небольшими кубиками. Персики и груши очистите от кожицы, удалите косточки и порежьте ломтиками. Ягоды винограда снимите с веточки. Клубнику порежьте пополам. Лимон очистите, отложите цедру в сторону, а у самого лимона удалите косточки и порежьте мякоть небольшими кубиками. Все фрукты перемешайте и выложите в миску.

Теперь приготовьте соус. Смешайте 20 г сахара и 2 ст. л. ликера «Амаретто». Дождитесь, пока сахар полностью растворится, и полейте фруктовый салат. Смешайте оставшийся сахар и ликер, добавьте их в протертый творог и хорошо размешайте миксером. Все время мешая, понемногу влейте в творог йогурт, добавьте ваниль и тертую цедру лимона. Лесные

орешки слегка обжарьте, крупно порубите, посыпьте ими салат, а потом полейте полученной творожной массой. Салат можно подать и на завтрак, и в качестве десерта к обеду.

КЛУБНИКА ПОД СОУСОМ

Вам потребуется:

для салата:

свежая клубника (желательно мелкие ягоды) — 500 г.

Для соуса:

виноградный уксус — 1 ч. л.,

сахар — 5 ст. л.,

ваниль — на кончике ножа,

корица — 1/4 ч. л.,

ликер «Амаретто» — 2 ст. л.,

ром — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Клубнику переберите, осторожно промойте под проточной водой и дайте стечь. Клубнику положите в миску, посыпьте 3 ст. л. сахара и дайте постоять в течение 5 минут.

Для соуса смешайте виноградный уксус, оставшийся сахар, ликер и ром, добавьте корицу и ваниль. Перемешивайте до тех пор, пока сахар не растворится. Залейте соусом клубнику. Клубника должна постоять при комнатной температуре минимум 1 час, чтобы хорошенько пропитаться соусом. Затем поставьте клубнику в холодильник. При подаче к столу дополните ее мороженым или взбитыми сливками.

САЛАТ «АДРИАТИКА»

Вам потребуется:

для салата:

кислые яблоки — 2 шт.,

апельсины — 2 шт.,

авокадо — 1 шт.,

ананас — 4 кружочка,

киви — 1 шт.

Для соуса:

сметана — 70 г,

йогурт — 70 г,

апельсиновый сок — 6 ст. л.,

мед жидкий — 2 ст. л.,

лимонный сок — 6 ст. л.,

соль — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Яблоки порежьте небольшими ломтиками. Чтобы они не потемнели, сбрызните их лимонным соком. Апельсины очистите, разделите на дольки и порежьте каждую дольку пополам. Авокадо

очистите, удалите косточки, порежьте небольшими ломтиками. Киви очистите и порежьте кружочками. Ананас порежьте небольшими дольками. Все фрукты сложите слоями в высокую салатницу.

Чтобы приготовить соус для салата, смешайте миксером йогурт и сметану, добавьте апельсиновый сок, приправьте лимонным соком, солью и медом. Полейте получившейся смесью фруктовый салат. К столу его подавать можно сразу же после приготовления.

САЛАТ «РОБИНЗОН КРУЗО»

Вам потребуется:

для салата:

киви — 3 шт.,

бананы — 3 шт.,

сладкие яблоки — 3 шт.,

мандарины — 4–5 шт.,

ежевика — 1 ст.

Для соуса:

йогурт ежевичный — 200 г,

корица — 1/4 ч. л.,

гвоздика — 1/4 ч. л.,

сахарная пудра — 2 ст. л.,

лимонный сок — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Бананы нарежьте кружочками, яблоки очистите от кожицы и порежьте небольшими ломтиками, сбрызните лимонным соком. Мандарин очистите и разберите на отдельные дольки. Киви очистите, нарежьте ломтиками. Ежевику вымойте, дайте стечь воде. Фрукты уложите слоями в салатницу, сверху выложите ежевику.

Приготовьте соус. Смешайте в миксере йогурт, молотую корицу и гвоздику, сахарную пудру, лимонный сок и залейте соусом салат. Подавать можно на завтрак или в качестве десерта.

САЛАТ «ЛЕТО»

Вам потребуется:

для салата:

дыня — 200 г,

черешня — 200 г.

Для соуса:

липовый мед — 4 ст. л.,

мелисса — 3–4 веточки,

мята перечная — 3–4 веточки,

лимонный сок — 3 ст. л.,

корица — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Мякоть дыни нарежьте небольшими кубиками. Из черешни удалите косточки, слейте черешневый сок, а ягоды перемешайте с кубиками дыни.

Приготовьте соус. Листики мелиссы и мяты мелко порубите. Липовый жидкий мед смешайте с лимонным соком и молотой корицей. Добавьте в соус рубленую мяту и мелиссу и залейте полученым соусом салат. Оставьте при комнатной температуре на час, а потом поставьте в холодильник, чтобы он охладился. К столу можно подавать с кубиками фруктового льда.

Как видите, салаты можно приготовить на любой вкус. И специи служат здесь отличными помощниками. Без них салат просто не обретет нового аромата. Вы можете приготовить салат и по своему собственному рецепту, но если используете для соусов большее количество специй, ваш салат превратится в изысканное блюдо. Успехов вам!

Глава VIII СЛАДКАЯ СКАЗКА

Соусы подают не только к мясу или рыбе, макаронам и овощам. Соусы бывают и сладкими, когда они служат подливкой к различным сладким блюдам. Исключение составляют, пожалуй, только торты, так как содержащийся в них крем уже делает десерт достаточно сочным. Их подают к всевозможной выпечке: булочкам, пудингам, вафлям, печенью, кексам, блинчикам, оладьям. Желе и мороженое, поданные к столу с соусами, станут еще вкуснее. Иногда на десерт готовится какое-то специальное блюдо, которое должно обязательно поливаться соусом. Рецепты нескольких таких десертов также приведены в этой главе.

Сладкие соусы хороши еще и тем, что они позволяют разнообразить меню, использовать одно и то же блюдо в различных вариациях. Выпечка, политая соусом, получается более вкусной, более сочной; кроме того, она гораздо легче усваивается организмом.

СОУСЫ К ПУДИНГАМ, ПЕЧЕНЬЮ, ВАФЛЯМ, БЛИНЧИКАМ, ОЛАДЬЯМ

Чаще всего сладкие соусы к выпечке готовятся из свежих и сушеных фруктов. В качестве приправ используют такие специи, как ваниль, корицу, гвоздику, шафран, кардамон, любисток, девясил и некоторые другие. Часто в качестве вкусового компонента используют какао, лимонную или апельсиновую цедру, мелиссу. Иногда на соусы идут йогурт, сметана, сливки, молоко, яйца. Часто в качестве загустителя выступает крахмал или мука. Порой в состав соусов входят и алкогольные напитки — вино, коньяк, шампанское, ликеры, ром. Если соусы готовятся для детей, алкогольные напитки заменяют соками.

Приготовить соусы по нашим рецептам достаточно просто, главное требование — соблюдение пропорций необходимых продуктов и последовательности операций.

СОУС «ВИШЕНКА»

Вам потребуется:

свежая вишня — 500 г,
коньяк — 100 мл,
крахмал — 2 ст. л.,
сахар — 100 г,
лимон — 1 шт.,
вода — 2 ст. л.,
гвоздика — 1 шт.,
корица — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Вишню освободите от косточек, добавьте к ней сахар и дайте постоять, чтобы она дала сок. Налейте в вишню коньяк и оставьте ее в таком виде на 5–6 часов. За это время она хорошо пропитается коньяком.

По истечении этого времени снимите с лимона цедру, натрите ее на терке и положите в вишню с коньяком. Из мякоти лимона выдавите сок и добавьте к вишне. Крахмал разведите 2 ст. л. воды. Поставьте вишню в коньяке на умеренный огонь. Как только смесь закипит, положите в нее гвоздику и корицу. Все время помешивая, тонкой струйкой влейте разведенный крахмал. Снимите смесь с огня, как только она загустеет.

Соус хорош тем, что его можно подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде. Горячим залейте только что вынутый из духовки кекс, порежьте его на кусочки и тут же подайте к столу. Холодный соус можно подать к вафлям, блинчикам, булочкам, оладьям. В этом случае его следует налить в отдельную посуду.

СОУС «БОМБЕЙ»

Вам потребуется:

йогурт — 1 л,

сахарная пудра — 50 г,

молотый шафран — 1/4 ч. л.,

апельсин — 1 шт.

Способ приготовления.

Соус «Бомбей» широко распространен в Индии. Там им не только заливают печенье, кексы, пудинги, но и подают в качестве самостоятельного блюда на десерт.

Йогурт нужно сгустить. Для этого сложите чистую марлю вдвое, вылейте в нее йогурт, завяжите марлю и подвесьте марлевый узел с ним над миской на ночь. За ночь вся жидкость стечет в миску, и йогурт станет очень густым. Взбейте его в миксере, добавьте сахарную пудру и молотый шафран. Апельсин обдайте кипятком. С помощью терки снимите с него цедру и ее положите в соус. Из мякоти апельсина выжмите сок и тоже вылейте в соус. Все тщательно перемешайте.

Перед подачей к столу куски кекса или пудинга полейте соусом. Украсьте блюдо дольками апельсина.

СОУС «МАЛЫШ»

Вам потребуется:

йогурт — 500 мл,

сахар — 100 г,

лимонный сок — 2 ст. л.,

клубника — 200 г,

малина — 200 г,

молотый кардамон — 1/4 ч. л.,
розовая вода — 1 ст. л.
Способ приготовления.

Этот соус замечательно подойдет для блинчиков с фруктовой начинкой, горячих сладких пирожков, сладких омлетов.

Для соуса йогурт взбейте миксером; взбивая, добавьте сахар небольшими порциями. Сахар должен полностью раствориться. Добавьте лимонный сок, молотый кардамон и розовую воду. Клубнику и малину промойте, освободите от плодоножек и выложите на сито, чтобы полностью удалить воду. Затем миксером превратите в пюре. Смешайте ароматизированный йогурт и пюре из ягод. Поставьте в холодильник, для охлаждения. Лучше подавать к столу в отдельной посуде. Кстати, уже сам по себе этот соус является отличным десертом.

СМОРОДИНОВЫЙ СОУС
Вам потребуется:
черная смородина — 500 г,
вода — 500 мл,
сахар — 200 г,
белое вино — 200 мл,
крахмал — 1 ст. л.,
корица — 1/4 ч. л.,
молотый кардамон — 1/4 ч. л.
Способ приготовления.

Этим соусом хорошо поливать блины и оладьи, подавать его к пудингам и кексам. Лучше использовать свежие ягоды, но можно взять и ягоды из компота или консервированную в собственном соку смородину.

Смородину переберите, удалите все примеси и хорошенько промойте проточной водой. Положите ее в кастрюлю, залейте водой, чтобы она покрыла ягоды, и поставьте на плиту. Как только вода со смородиной закипит, уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите, пока ягоды не станут совсем мягкими. Вытащите ягоды смородины из отвара шумовкой, протрите через сито и добавьте пюре к отвару.

Положите в отвар сахар, кардамон и корицу и все тщательно перемешайте, чтобы сахар растворился, а специи равномерно распределились по всей массе. Добавьте в полученную смесь вино и поставьте на плиту. Крахмал разведите небольшим количеством холодной воды. Как только соус на плите закипит, тонкой струйкой, все время помешивая, влейте в него крахмал. Соус немного проварите на умеренном огне; как только смесь загустеет, снимите кастрюлю с плиты и остудите соус.

Перед подачей к столу полейте мучные изделия готовым

холодным соусом.

ТВОРОЖНО-ЛИМОННЫЙ СОУС «МЕЧТА»

Вам потребуется:

лимон — 1 шт.,

сахар — 100 г,

творог — 250 г,

сливки — 200 г,

мята — 3 веточки,

корица — 1/2 ч. л.

Способ приготовления.

Этот соус хорош ко всем пудигам, кексам, пирогам с фруктовой начинкой. Он сделает сладкое блюдо более аппетитным.

Чтобы приготовить его, обдайте лимон кипятком, затем теркой снимите с него цедру и удалите семечки. Из мякоти сделайте пюре с помощью миксера. Добавьте в лимонное пюре сахар и оставьте на некоторое время, чтобы сахар растворился. Творог протрите через сито. Охлажденные сливки взбейте в миксере в пену и, продолжая взбивать, добавьте небольшими порциями протертый творог. Мяту измельчите и положите в творог со сливками.

Смешайте творожную массу и лимонное пюре. Все тщательно перемешайте миксером, чтобы получилась однородная масса.

Кусок пудинга или кекса положите на тарелку, рядом налейте творожно-лимонный соус и густо посыпьте молотой корицей. Украсьте блюдо оставшимися листиками мяты.

МЕДОВЫЙ СОУС С ШАФРАНОМ

Вам потребуется:

груши — 2 шт.,

вода — 50 мл,

лимоны — 2 шт.,

ваниль — 1 стручок,

мед — 1 ст. л.,

шафран — 1 ч. л.

Способ приготовления.

Груши порежьте без кожицы на небольшие кусочки. В кастрюльке вскипятите воду и положите в нее кусочки груши. Отваривайте, пока они не станут мягкими. Выньте из отвара и миксером превратите их в пюре. Грушевое пюре соедините с грушевым отваром.

В другую кастрюльку влейте лимонный сок, добавьте мед, шафран и все это вскипятите. В кастрюлю влейте грушевое пюре. Все перемешайте, снимите с плиты и остудите.

Соус замечательно подходит к печенью, вафлям, пирогам с

фруктовой начинкой. Лучше при подаче к столу полить выпеченные изделия соусом, хотя можно подать и в отдельной креманке.

СОУС ФРУКТОВЫЙ

Вам потребуется:

бананы — 2 шт.,
клубника — 1/2 стакана,
мандарины — 2 шт.,
лайм — 1 шт.,
апельсиновый сок — 150 мл,
банановый ликер — 50 мл,
сахар — 2 ст. л.,
мята — 2 веточки,
крахмал — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Соус замечательно подходит для сладких блинчиков или оладьев. Кроме того, в блинчики можно положить фруктовую смесь, свернуть рулетиком и только потом все залить приготовленным соусом.

Для соуса: клубнику разрежьте пополам. Бананы порежьте кружочками. Мандарины и лайм разделите на дольки и порежьте каждую дольку на несколько частей. Мяту вымойте, отделите листочки.

В кастрюльку вылейте апельсиновый сок, оставив 3 ст. л. сока в отдельной посуде. Поставьте кастрюлю на плиту; как только сок закипит, добавьте к нему ликер и сахар. Крахмал разведите оставшимся апельсиновым соком и тонкой струйкой влейте в кипящий соус. Варите до загустения.

Соус снимите с плиты, остудите и залейте фруктовую смесь и листики мяты. Такой соус подайте в отдельной вазочке к блинчикам.

СОУС «ЮЖНЫЙ БЕРЕГ»

Вам потребуется:

бананы — 2 шт.,
банановый ликер — 5 ст. л.,
мякоть дыни — 400 г,
лимон — 1/2 шт.,
корица — 1/4 ч. л.,
сахар — 50 г,
сахарная пудра — 2 ст. л.,
сливки — 3 ст. л.,
ваниль — 1 стручок.

Способ приготовления.

Соус приготавливается из мякоти фруктов. Лучше всего он

подойдет для оладьев или блинчиков. С ним же можно подать и сладкие булочки.

Бананы нарежьте небольшими кусочками, миксером превратите в пюре. Дыню нарежьте кусочками и также сделайте пюре. Смешайте банановое и дынное пюре. В соус добавьте банановый ликер, корицу. Из лимона выжмите сок и добавьте его в соус, положите молотую корицу, сахар и размешивайте до тех пор, пока сахар не растворится.

Охлажденные сливки взбейте в пену и добавьте к ним сахарную пудру. На край плоской тарелки положите готовые оладьи, рядом налейте соус из мякоти фруктов, а сверху на соус выложите взбитые сливки.

СОУС «ВАНИЛЬНЫЙ»

Вам потребуется:

молоко — 250 мл,

яичные желтки — 2 шт.,

сахар — 100 г,

ваниль — 1 стручок,

мука — 1 ч. л.,

любисток — 2 веточки.

Способ приготовления.

К вафлям или печенью можно приготовить соус, который превратит выпечку в полноценный десерт.

Желтки взбейте в миксере до образования крепкой пены, добавьте сахар и взбивайте до тех пор, пока сахар не растворится. Молоко вскипятите. В желтковую массу небольшими порциями влейте горячее молоко, хорошо размешайте и поставьте на плиту на медленный огонь. Посыпьте соус мукой и варите, пока он не станет достаточно густым. Стручок ванили разрежьте вдоль, выскоблите мякоть и положите ее туда же. Снимите с плиты. Любисток мелко порежьте, положите в соус. Это приправа наравне с ванилью придаст соусу дополнительный аромат.

Соус подают холодным в отдельном соуснике к вафлям и печенью.

СОУС «ПЕРСИКОВЫЙ»

Вам потребуется:

персики — 400 г,

сахарная пудра — 200 г,

корица — 1/4 ч. л.

Способ приготовления.

Его приготовить совсем не трудно. К тому же в нем прекрасно сохраняются все витамины. Соус больше подойдет к пудингу или сухому печенью.

Персики опустите на секундочку в кипяток и тут же вытащите

их, очистите от кожуры, удалите косточку. С помощью миксера смешайте в пюре. Продолжая взбивать, добавьте в персиковое пюре молотую корицу и сахарную пудру. Все еще раз хорошо размешайте и вылейте в соусник. Такой соус сделает выпечку сочной и очень вкусной.

ВИШНЕВЫЙ СОУС К ПУДИНГУ

Вам потребуется:

вишня — 500 г,

вишневый ликер — 50 мл,

сухое белое вино — 200 мл,

белый портвейн — 50 мл,

сахар — 150 г,

корица — 1/4 ч. л.,

стебель дягиля — 50 г.

Способ приготовления.

Соус замечательно подойдет для маленьких пудингов, испеченных в порционных формочках. Можно и большой пудинг порезать на порционные куски и полить им.

Освободите вишню от косточек и залейте вишневым ликером на 30 минут, чтобы она стала «пьяной». Из стеблей дягиля приготовьте цукаты. Стебли порежьте колечками и отварите их в сиропе, сваренном из 150 г сахара и 50 г воды. Когда колечки станут мягкими, откиньте их на сито, чтобы они высохли и засахарились.

Смешайте вино, портвейн и сахар, положите корицу и поставьте на огонь. На медленном огне уварите вино до состояния сиропа, а потом положите в него вишню в ликере и через 5 минут снимите кастрюлю с плиты. Остудите.

На плоскую тарелку положите маленький пудинг или порционный кусок пудинга, разместите сверху засахаренные колечки дягиля и полейте блюдо вишневым соусом.

МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ СОУС К ПУДИНГУ

Вам потребуется:

молоко — 300 мл,

яичные желтки — 2 шт.,

сахар — 100 мл,

какао — 2 ст. л.,

мука — 1 ч. л.,

сладкий миндаль — 70 г,

горький миндаль — 5 г.

Способ приготовления.

Это замечательная приправа к шоколадному пудингу. Готовится она по традиционному английскому рецепту.

Приготовьте миндальное молоко. Сладкий и горький

миндаль положите в кастрюлю и залейте кипятком. Закройте кастрюлю крышкой и выдержите так в течение 10–25 минут. Это делается для того, чтобы миндаль было легче очистить от кожицы. Очистите его и залейте холодной водой на 2–3 часа, чтобы удалить горечь.

По истечении этого времени миндаль откиньте на дуршлаг, измельчите. Можно порубить ножом, а можно воспользоваться мясорубкой. Во время измельчения добавьте в него немного молока, чтобы он не замаслился. С небольшим количеством молока тщательно разотрите измельченный миндаль, чтобы получилась кашица, а потом добавьте оставшееся молоко, размешайте и оставьте смесь на 30 минут. После этого процедите смесь. Миндаль не выкидывайте, его можно использовать в качестве начинки для пирогов. А миндальное молоко пригодится для соуса.

Взбейте яичные желтки с сахаром. Небольшое количество сахара оставьте, чтобы впоследствии перемешать с какао. Добавьте какао с сахаром во взбитые желтки, тщательно перемешайте, чтобы масса стала однородной. Яичную смесь разведите горячим миндальным молоком и поставьте соус в небольшой кастрюльке на слабый огонь. Варите, все время помешивая, пока он не загустеет. Следите за тем, чтобы он не кипел, иначе яичные желтки могут свернуться. Если все же это произошло, процедите соус через сито.

Соус охладите, полейте им порции пудинга и подайте к столу.

СОУС ИЗ КУРАГИ

Вам потребуется:

курага — 200 г,

сахар — 100 г,

лимонный сок — 2 ст. л.,

гвоздика — 1 шт.,

молотая корица — 1/4 ч. л.,

вино сухое — 100 г.

Способ приготовления.

Соус можно приготовить из сухофруктов. В данном случае предлагаем курагу, но вы с успехом можете заменить курагу на чернослив, изюм, сушеные яблоки или вишню.

Курагу промойте в теплой воде, положите в кастрюлю, залейте 2 стакана воды, накройте крышкой и варите, пока она не станет мягкой. Отваренную курагу вытащите из воды и горячей протрите через частое сито. Можно измельчить миксером. В пюре влейте отвар кураги, все размешайте, поставьте на огонь и прокипятите в течение 10 минут. Положите в соус сахар и

лимонный сок, добавьте корицу и гвоздику и еще раз прокипятите. Снимите с огня и разведите сухим вином. Соус остудите и подайте, полив им порционные куски пудинга.

СОУС ИЗ БАНАНОВ И КРЫЖОВНИКА

Вам потребуется:

бананы — 4 шт.,
крыжовник — 200 г,
вода — 150 мл,
сахарная пудра — 50 г,
лимонный сок — 4 ст. л.,
сливки — 100 г,
яичный желток — 1 шт.,
корица — 1/4 ч. л.,
картофельная мука — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Крыжовник промойте проточной водой, удалите примеси. Наколите каждую ягодку вилкой, залейте холодной водой, чтобы вода лишь немного покрыла ягоды, и поставьте на огонь. Как только вода закипит, уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и кипятите, пока ягоды не станут мягкими. Шумовкой выньте их из отвара и протрите через сито. Это делается для того, чтобы в пюре не попали косточки и кожица крыжовника. Готовое пюре смешайте с отваром, в котором варились ягоды. Картофельную муку разведите небольшим количеством холодной воды и влейте эту смесь в пюре из крыжовника. Снова поставьте кастрюлю на плиту и доведите до кипения, положите туда молотую корицу. Как только соус начнет густеть, снимите кастрюлю с плиты.

Бананы порежьте на кусочки и миксером превратите в пюре. Смешайте банановое пюре с теплым пюре из крыжовника. Сливки охладите, а потом взбейте в миксере вместе с сахаром. Яичный желток также взбейте, чтобы он увеличился в объеме. Соедините взбитые сливки и желток и осторожно перемешайте их с пюре из фруктов.

Соус лучше подавать в отдельной креманке. Если подаете его к кофейному или шоколадному кексу, посыпьте соус сверху тертым шоколадом.

СОУС ИЗ КОРНЕЙ ДЕВЯСИЛА И ШИПОВНИКА

Вам потребуется:

корни девясила — 2 шт.,
плоды шиповника — 100 г,
вода — 150 г,
крахмал — 1 ст. л.,
лимон — 1 шт.

Способ приготовления.

Этот соус замечательно подходит ко всем пудингам из манной крупы. Заметьте, что в рецепте нет сахара. Все дело в том, что корень девясила сам по себе сладкий и, когда его используют для компотов, варенья, сиропов, сахар не добавляют.

Корни девясила вымойте, почистите, залейте водой и поставьте на плиту. Как только вода закипит, воду слейте, а корни вновь залейте указанным в рецепте количеством воды и варите около часа. Потом выньте их из отвара, горячими мелко порежьте и положите обратно. Шиповник вымойте и положите в отвар девясила, уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и проварите 20–25 минут. После этого выберите ягоды шиповника шумовкой, разомните их пестиком, смешайте с отваром, а потом пропустите всю массу через сито, чтобы в соус не попали косточки. Из лимона выдавите сок и добавьте к полученной массе.

Крахмал разведите небольшим количеством холодной воды. Поставьте кастрюлю с отваром на плиту, доведите до кипения и тонкой струйкой влейте разведенный крахмал. Как только соус начнет густеть, снимите его с плиты и охладите. Подавайте в отдельном соуснике или полейте им порционные куски манного пудинга.

СОУС «ТРАДИЦИОННЫЙ»

Вам потребуется:

яйца — 4 шт.,

сахар — 200 г,

шампанское — 300 мл,

лимон — 1 шт.,

ананасовый сок — 100 мл.

Способ приготовления.

Соус готовится довольно быстро. Желтки отделите от белков и взбейте желтки с сахаром. Белки взбейте в густую пену в отдельной посуде. Лимон ошпарьте кипятком и теркой снимите с него цедру. Смешайте взбитые с сахаром желтки с шампанским, добавьте ананасовый сок и тертую цедру лимона и поставьте на водяную баню. Все время взбивайте смесь миксером, чтобы она увеличилась в объеме в несколько раз. Но не доводите до кипения. Снимите соус с огня, процедите его через сито, чтобы удалить лимонную цедру, добавьте сок, выжатый из мякоти лимона, и взбитые белки. Все осторожно перемешайте и поставьте в холодильник для охлаждения.

Яичный соус хорош к блинчикам, печенью, вафлям. Лучше подать соус в отдельной креманке.

СОУС «МОЛОЧНЫЕ РЕКИ, КИСЕЛЬНЫЕ БЕРЕГА»

Вам потребуется:
молоко — 500 мл,
сливочное масло — 2 ст. л.,
мука — 1 ст. л.,
сахар — 100 г,
ваниль — 1 стручок.
Способ приготовления.

В молоко добавьте сахар (3 ст. л. молока оставьте в отдельной посуде). Стручок ванили разрежьте пополам вдоль, выскоблите мякоть и положите ее в молоко. Доведите до кипения. Муку разведите оставшимся холодным молоком и тонкой струйкой осторожно вылейте в кипящее молоко. Огонь уменьшите и варите соус до загустения. Затем снимите с огня. Размягченное сливочное масло взбейте миксером и небольшими порциями добавьте в теплый соус. Остудите.

На основе такого соуса можно приготовить и шоколадный. Для этого какао нужно предварительно смешать с сахаром и добавить в кипящее молоко. Если положите в соус растворимый кофе, получите кофейный соус. Словом, применив свою фантазию, на основе молочного соуса вы можете изобрести множество других «фирменных» соусов.

СОУСЫ К МОРОЖЕНОМУ

Мороженое — излюбленное лакомство не только детей, но и взрослых. Как приятно в летний вечер завершить изысканную трапезу порцией мороженого! Но оно может стать значительно вкуснее, если вы польете его специально приготовленным соусом. Чаще всего при приготовлении соусов для мороженого используются свежие фрукты или фруктовые соки. Соки или фрукты для соуса, как правило, не подвергаются термической обработке, а значит, они богаты витаминами, что, согласитесь, немаловажно. Для вечерних десертов часто используют алкогольные напитки, которые придают им пикантность и необычный вкус.

СОУС «МИМОЗА»

Вам потребуется:
яичные желтки — 5 шт.,
сахар — 100 г,
ваниль — 1/2 стручка,
молоко — 500 мл,
коньяк — 20 мл.
Способ приготовления.

Яичные желтки разотрите с сахаром и взбейте в миксере, чтобы смесь увеличилась в объеме в три-четыре раза. Молоко налейте в кастрюльку и поставьте на плиту. Ванильный стручок

надрежьте вдоль, выскоблите мякоть и положите половину в молоко. Все время взбивая желтки, добавьте в них небольшими порциями молоко с ванилью. Полученную массу переложите в миску и нагрейте на водяной бане, но только не до кипения, иначе желтки могут свернуться. У вас должен получиться густой соус. Снимите его с водяной бани, немного охладите и влейте в него коньяк. Всю массу тщательно перемешайте и охладите в холодильнике.

Такой соус хорош с ванильным мороженым. В вазочку положите 2 шарика мороженого, добавьте консервированные или свежие фрукты (желательно желтого цвета, например персики или абрикосы) и все это залейте соусом «Мимоза».

СОУС ИЗ ЙОГУРТА

Вам потребуется:

йогурт — 150 мл,
сахарная пудра — 4 ст. л.,
ваниль — 1 стручок,
ликер — 50 мл,
сливки — 150 мл,
лимон — 1 шт.,
мелисса — 2 веточки.

Способ приготовления.

Отделите от йогурта приблизительно 3 ст. л. и смешайте с сахарной пудрой. Хорошо перемешайте. Добавьте оставшийся йогурт. Стручок ванили разрежьте вдоль, выскоблите мякоть и добавьте к смеси, влейте ликер, всю массу тщательно перемешайте.

Охлажденные сливки взбейте миксером и смешайте с йогуртовой массой. Из лимона выжмите сок и добавьте его к соусу. Мелиссу мелко порубите их и также добавьте к соусу.

Шарики мороженого разложите в стеклянные вазочки и полейте сверху приготовленным соусом.

СОУС «НАСТОЯЩАЯ ЭКЗОТИКА»

Вам потребуется:

сахар — 50 г,
апельсин — 1 шт.,
ананас — 1/4 шт.,
апельсиновый ликер — 50 мл,
миндаль сладкий — 20 г,
вода кипяченая — 50 мл,
белый ром — 50 мл,
ананасовый сок — 50 мл,
мелисса — 1 веточка,
кокосовая стружка — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Мороженое под таким соусом будет поистине шикарным завершением любой трапезы.

Приготовьте миндальный сироп. Для этого миндаль залейте кипящей водой на 15 минут (чтобы было легче его очистить). Очищенный миндаль залейте 50 мл кипяченой воды и настаивайте 3 часа. Вытащите его из воды и пропустите через мясорубку. Воду, в которой настаивался миндаль, налейте в маленькую кастрюльку, добавьте 50 г сахара и доведите до кипения. Положите в сироп рубленый миндаль и проварите 5 минут. Сироп пропустите через сито. Миндаль можно использовать как начинку для пирогов.

Ром смешайте в миксере с ананасовым соком, апельсиновым ликером, охлажденным миндальным сиропом. Из апельсина выжмите сок и также добавьте к соусу.

Ананас порежьте маленькими кусочками. 2–3 листочка мелиссы оставьте для украшения, а остальные мелко порубите и положите в соус.

В вазочки выложите сливочное мороженое, добавьте кусочки свежего ананаса и кокосовую стружку. Все залейте соусом.

СОУС «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

Вам потребуется:

апельсины — 3 шт.,

сахар — 10 ст. л.,

кампари — 2 ст. л.,

вода кипяченая — 150 мл,

мята — 1 веточка,

мелисса — 1 веточка.

Способ приготовления.

Апельсиновым соусом можно поливать сливочное или фруктовое мороженое. Мороженое под ним станет отличным десертом для праздничного стола.

Апельсины очистите и порежьте цедру маленькими квардратиками. При желании можете нарезать цедру звездочками или кружочками.

Из сахара и кипяченой воды сварите сироп, положите в него апельсиновую цедру и варите до мягкости (приблизительно 20 минут). После этого цедру вытащите, положите ее на сито и посыпьте сахарной пудрой, а сироп вылейте в металлическую миску и поставьте в холодную воду, чтобы сироп быстро остыл.

Из двух апельсинов выжмите сок, смешайте с остывшим сиропом и кампари. Оставшийся апельсин разделите на дольки.

В вазочки выложите шарики мороженого, положите дольки апельсинов и листики мяты и мелиссы и залейте все

охлажденным соусом.

СОУС «ЦИТРУСЫ В ВИНЕ»

Вам потребуется:

лимон — 1/2 шт.,
апельсин — 1/2 шт.,
мандарин — 1 шт.,
ваниль — 1 стручок,
гвоздика пряная — 1 шт.,
корица молотая — 1/4 ч. л.,
сахар — 100 г,
малина — 1/2 стакана,
красное вино — 1/2 л.

Способ приготовления.

Вино вылейте в кастрюлю, поставьте на огонь. Стручок ванили надрежьте вдоль и положите в вино. Туда же положите гвоздику, корицу, сахар. Дайте смеси закипеть и снимите с плиты. Вино остудите. Малину вымойте, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Миксером сделайте из малины пюре и смешайте его с вином. Лимон, апельсин и мандарин ошпарьте кипятком и вместе с кожурой нарежьте кружочками. Залейте кружочки цитрусовых соусом и поставьте в холодильник, чтобы он как следует охладился.

При подаче к столу шарики мороженого выложите в вазочки и залейте соусом. К такому сладкому блюду будут хороши вафельные трубочки без крема.

СОУС «БРЫЗГИ ШАМПАНСКОГО»

Вам потребуется:

сливки — 100 мл,
шампанское — 200 мл,
сахар — 50 г,
лимонный сок — 2 ст. л.,
яйцо — 1 шт.,
мелисса — 2 веточки,
ягоды вишни — 1/4 стакана.

Способ приготовления.

Сливки слегка взбейте с сахаром, добавьте лимонный сок, шампанское, поставьте эту смесь на огонь и доведите до кипения. Снимите смесь с огня и оставьте охлаждаться. Отделите желток от белка, белок отложите в сторону, а желток введите в теплую смесь шампанского и сливок. Белок взбейте в пену и смешайте с остывшей массой. Мелиссу вымойте, оторвите от веточек листики, два листика оставьте, а остальные целиком положите в соус. Все перемешайте.

Соус охладите немного в холодильнике, но не

замораживайте. Он подойдет в фруктовому мороженому. Украсить можно оставшимися листиками мелиссы и вишнями без косточек.

СОУСЫ К ЖЕЛЕ

В качестве десерта часто к столу подается желе. Оно не только красиво выглядит, но еще и очень вкусно. Соусы к желе помогут сделать блюдо еще более вкусным и красивым.

Желе в качестве десерта отлично подходит в праздничному столу еще и потому, что его можно приготовить заранее и до определенного момента держать в холодильнике. Приготовление соусов также не требует много времени.

ЖЕЛЕ С ВИНОГРАДОМ И ЧЕРЕШНЕЙ С ФИСТАШКОВЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

для основного блюда:

желатин — 8 г,

шампанское — 200 мл,

белое вино — 100 мл,

виноград — 100 г,

черешня — 100 г,

вода — 50 мл,

сахар — 70 г.

Для соуса:

йогурт — 200 г,

сметана — 70 г,

сахар — 70 г,

лимонный сок — 1 ст. л.,

молотые фисташки — 50 г,

ваниль — 1/2 стручка,

мелисса — 1/2 пучка.

Способ приготовления.

Сначала займитесь желе. Желатин залейте холодной водой и оставьте на некоторое время для набухания. В миску положите сахар, залейте водой и поставьте на плиту. Сахар должен полностью раствориться, а сироп — закипеть. Снимите с сиропа пену и охладите до теплого состояния. Набухший желатин отожмите, положите в вино и поставьте на огонь. Желатин должен раствориться. Немного охладите его и осторожно смешайте шампанское, желатин в вине, сахарный сироп. Налейте немного полученной жидкости на дно каждой формочки и поставьте для желирования в холодильник.

Тем временем подготовьте ягоды. Будет красивее, если вы возьмете виноград двух сортов (черный и светлый) черешню также двух цветов: желтую и темно-красную. Из черешни

аккуратно удалите косточки.

Вытащите формочки с застывшим желе из холодильника, выложите в них ягоды винограда и черешни и залейте формочки доверху оставшимся желе. Поставьте формочки в холодильник для застывания на 2 часа. Не следует держать желе в холодильнике больше указанного времени, иначе может получиться так, что виноградная кислота растворит желатин и желе станет жидким.

Приготовьте соус. В миксере взбейте сметану с сахаром; продолжая взбивать, добавьте йогурт. Стручок ванили разрежьте вдоль, выньте мякоть и положите половину в соус. Смешайте соус с рублеными фисташками. Добавьте сюда же лимонный сок. Мелиссу порубите и миксером превратите в пюре. Положите в соус. Все хорошо размешайте. У вас получится красивый зеленый соус.

На тарелку выложите желе с виноградом и черешней, сбоку налейте фисташковый соус. Украсьте блюдо листиками мелиссы.

ЖЕЛЕ ИЗ КИВИ С СОУСОМ ИЗ БАЗИЛИКА

Вам потребуется:

для основного блюда:

киви — 500 г,

сахар — 50 г,

лимонный сок — 1 ст. л.,

желатин — 5 г,

кипяченая вода — 30 г.

Для соуса:

киви — 1 шт.,

базилик — 3 веточки,

шампанское — 130 мл,

яичный белок — 1 шт.,

сахар — 2 ст. л.,

лимон — 1 шт.

Способ приготовления.

Сначала приготовьте желе. Желатин залейте холодной кипяченой водой и оставьте на час для набухания, затем поставьте посуду на плиту и растворите его.

Из киви сделайте пюре, добавьте в него сахар, лимонный сок и все хорошо перемешайте миксером, чтобы сахар полностью растворился. Смешайте желатин и пюре из киви. Положите смесь в формочки и поставьте в холодильник для желирования.

Приготовьте крем. Из киви снова взбейте пюре. Листья базилика мелко порубите, смешайте с пюре из киви. Из лимона выжмите сок и добавьте к пюре. Белок взбейте с сахаром в миксере до образования густой пены, добавьте пюре из киви,

шампанское и все это еще раз взбейте, чтобы получилась однородная пышная масса.

Готовое желе вытащите из холодильника. Опустите на минутку обратную сторону формочек в горячую воду и тут же опрокиньте желе на тарелку. Желе легко выйдет из них и не потеряет вида. Залейте желе полученным соусом.

ПЕРСИКОВОЕ ЖЕЛЕ В ЕЖЕВИЧНОМ СОУСЕ

Вам потребуется:

для основного блюда:

персики — 4 шт.,

персиковый ликер — 50 мл,

желатин — 5 г,

лимонный сок — 4 ст. л.,

апельсиновый сок — 300 мл.

Для соуса:

ежевика — 400 г,

белое вино или шампанское — 100 мл,

мята — 5 листочков,

мелисса — 5 листочков,

рубленые фисташки — 2 ст. л.

Способ приготовления.

Персики окуните на секунду в кипяток и очистите от кожицы, миксером измельчите до пюре. В персиковое пюре добавьте ликер и дайте постоять 10 минут, чтобы компоненты хорошо соединились. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Затем поставьте кастрюльку с ним на огонь и распустите его. Смешайте желатин с апельсиновым соком, добавьте сок лимона и персиковое пюре. Все хорошо размешайте, разлейте по формочкам и поставьте в холодильник для застывания.

Для соуса сначала вымойте ежевику, откиньте ее на дуршлаг и дайте стечь воде. С помощью миксера превратите ягоды ежевики в пюре, протрите через сито. Мелиссу и мяту мелко порубите, добавьте в соус. Влейте в него шампанское и всю массу хорошо перемешайте в миксере. Соусом залейте желе из персиков. Сверху посыпьте рублеными фисташками, а в качестве украшения используйте целые ягоды ежевики.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ СО СМОРОДИНОВЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

для основного блюда:

желатин — 8 г,

лимонный сок — 5 ст. л.,

апельсиновый сок — 500 мл,

ваниль — 1 стручок.

Для соуса:
ягоды красной смородины — 250 г,
сливки — 100 мл,
сахарная пудра — 100 г,
мелисса — 1 веточка.
Способ приготовления.

Приготовьте желе из апельсинового сока. Желатин залейте холодной водой и дайте набухнуть. Добавьте в него 4 ст. л. апельсинового сока и нагрейте в маленькой кастрюльке на огне, чтобы желатин полностью растворился. Стручок ванили разрежьте вдоль и выньте мякоть, положите в желатин. Смешайте его с остальным апельсиновым и лимонным соком, разлейте по вазочкам и поставьте в холодильник. Но наливайте по этапам, в несколько приемов: сначала до половины и поставьте их в холодильник, а когда желе застынет, долейте доверху и опять поставьте в холодильник.

Для соуса красную смородину миксером смешайте в пюре (половину ягод). Сливки сильно охладите и в миксере взбейте с сахарной пудрой в крепкую пену. Смешайте взбитые сливки с пюре из красной смородины. Соус готов.

В вазочки с желе положите целые ягодки красной смородины, добавьте листочки мелиссы. Все залейте соусом. Десерт нужно подавать к столу обязательно охлажденным.

ДЫННОЕ ЖЕЛЕ В СОУСЕ ИЗ МАНГО

Вам потребуется:
для основного блюда:
спелая дыня — 500 г,
сахар — 50 г,
лимон — 1 шт.,
желатин — 8 г,
вода — 300 г.
для соуса:
манго — 1 шт.,
апельсиновый ликер — 50 мл,
белое вино — 50 мл,
сахар — 20 г,
ясменник — 1 веточка.
Способ приготовления.

Приготовьте желе. 300 г дыни смешайте в пюре. Набухнувший желатин распустите на плите. Из лимона выдавите сок в дынное пюре. Сахар также положите в него и все тщательно перемешайте, чтобы он полностью растворился.

Перемешайте дынное пюре и разведенный желатин. Немного полученной смеси налейте в формочки и поставьте в

холодильник. Оставшуюся дыню порежьте на красивые ломтики. Как только желе в холодильнике застынет, выньте формочки из холодильника, положите в них ломтики дыни залейте доверху жидким желе и поставьте в холодильник.

Из манго приготовьте пюре с помощью миксера. Белое вино вылейте в миску и поставьте ее на огонь. Как только вино закипит, опустите в него на минутку веточку ясменника и тут же выньте ее. Положите в вино сахар и помешивайте массу ложкой до полного растворения сахара. Снимите миску с плиты. Остудите вино и смешайте его с пюре из манго и апельсиновым ликером. Соус остудите.

Формочки выньте из холодильника, окуните нижнюю часть в горячую воду и переверните их, выложив желе на тарелку. Полейте соусом. Подавайте к столу в качестве праздничного десерта.

СОУСЫ К РАЗНООБРАЗНЫМ ДЕСЕРТАМ

Не только выпечку, желе и мороженое можно поливать сладкими соусами. Вполне возможно на сладкое приготовить какой-нибудь особенный десерт и подать его под вкусным ароматным соусом.

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ С СОУСОМ

Вам потребуется:

для основного блюда:

творог — 400 г,

обезжиренная сметана — 300 г,

яичныей белки — 2 шт.,

апельсин — 1 шт.,

лаймы — 2 шт.,

сахарная пудра — 200 г,

желатин — 1 ст. л.

Для соуса:

апельсиновый джем — 2 ст. л.,

апельсиновый сок — 400 г,

лимонный сок — 4 ст. л.,

мед — 2 ст. л.,

мята — 2 веточки,

мелисса — 2 веточки.

Способ приготовления.

Начните с творожного десерта. Пропустите творог через сито и в миксере смешайте его со сметаной. Взбивайте тщательно, чтобы получилась однородная пышная масса. Белки в отдельной посуде взбейте с сахарной пудрой. Чтобы проверить, достаточно ли взбиты белки, осторожно переверните посуду с ними: белки не должны стекать вниз.

Перемешайте взбитые белки и творожную массу. Апельсин и лаймы очистите, разделите на дольки, удалите косточки и порежьте на маленькие кусочки. В миксере превратите фрукты в пюре. Желатину дайте набухнуть, а потом растворите его на плите. Смешайте его с фруктовым пюре, затем осторожно смешайте творожную массу и фрукты с желатином. Положите десерт в формочки и поставьте в холодильник, чтобы он застыл.

Для соуса в небольшую кастрюльку положите апельсиновый джем и поставьте на плиту, чтобы он растаял. Добавьте в него апельсиновый и лимонный сок, мед и нарезанную полосками цедру лайма и апельсина. Доведите соус до кипения, снимите с плиты и охладите.

На плоскую тарелку выложите десерт из формочек, разложите сверху листики мяты и мелиссы и залейте все охлажденным соусом. У вас получилось замечательное вкусное блюдо!

ДЕСЕРТ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

для основного блюда:

мелисса — 1 пучок,

молоко — 50 мл,

желатин — 3 г,

яйца — 2 шт.,

сливки — 100 мл,

сахар — 50 г.

Для соуса:

сахар — 50 г,

масло сливочное — 30 г,

лимонный сок — 2 ст. л.,

яичный желток — 1 шт.,

мелисса — 1 веточка,

рубленые фисташки — 1 ст. л.,

кокосовая стружка — 1 ст. л.

Способ приготовления.

Мелко порубите мелиссу. Положите ее в кастрюльку, залейте молоком, вскипятите его. Отставьте кастрюлю в сторону. Молоко с мелиссой должно постоять не менее 5 минут. Отцедите от этой смеси 4 ст. л. молока. Положите в отцеженное молоко желатин для набухания, а потом распустите его в отдельной посуде.

Взбейте сливки. Они лучше собьются, если их предварительно охладить. Яйца разбейте в миску и взбейте миксером в пену. Продолжая взбивать, небольшими порциями добавьте в яйца сахар. Соедините взбитые сливки, взбитые яйца, молоко с мелиссой и желатин. Все перемешайте, выложите в

форму и поставьте в холодильник.

На сухую сковороду положите сахар и слегка обжарьте его, добавьте сливочное масло и нагрейте до получения золотисто-коричневого цвета. В смесь влейте лимонный сок. Желток взбейте миксером в пену и небольшими порциями добавьте в него горячее масло с сахаром, тщательно перемешайте. Соус остудите.

Листья мелиссы используйте в качестве украшения. На плоскую тарелку выложите десерт из формы, положите сверху листики мелиссы и все это залейте соусом. Можно также посыпать сверху рублеными фисташками и кокосовой стружкой.

КАШТАНОВОЕ ПЮРЕ С МИНДАЛЬНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

для основного блюда:

каштаны — 600 г,

молоко — 1/2 л,

миндаль сладкий — 50 г,

горький миндаль — 10 г,

сахар — 50 г,

ром — 20 мл,

какао — 2 ст. л.,

ваниль — 1/2 стручка.

Для соуса:

сливки — 200 г,

сахарная пудра — 50 г,

ваниль — 1/2 стручка.

Способ приготовления.

Этот десерт взят из национальной кухни Италии. Лучше всего его готовят в Ломбардии.

Приготовьте миндальное молоко. Горький и сладкий миндаль залейте кипятком и оставьте на 15 минут, затем очистите его от кожицы и залейте холодной водой на 2–3 часа, чтобы миндаль не был горьким. Откиньте его на дуршлаг и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой, понемногу добавляя молоко, чтобы миндаль не стал чересчур масляным. В миндальное пюре добавьте небольшое количество молока и все тщательно разотрите, чтобы получилась своеобразная кашица. Залейте его оставшимся молоком. Миндаль должен настаиваться в молоке не менее 30–40 минут. По истечении этого времени процедите молоко через сито. Миндальное молоко используйте для приготовления каштанового пюре, сам же миндаль понадобится для соуса.

Каштаны слегка порубите острым ножом, положите их на противень и поставьте в разогретую духовку, температура которой не должна превышать 100 °С, жарьте приблизительно 20

минут, пока они не начнут «стрелять». Вытащите противень из духовки и еще горячие каштаны очень мелко порубите.

Положите рубленые каштаны в кастрюлю, залейте миндальным молоком и поставьте на огонь. Ванильный стручок разрежьте вдоль, выскоблите мякоть и половину положите в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и проварите каштаны в молоке приблизительно 45 минут, при этом молоко не должно сильно кипеть.

Полученную кашицу из каштанов и миндального молока сбейте в пюре при помощи миксера. Смешайте какао и сахар, прибавьте ром и все хорошенько перемешайте. Далее добавьте полученную смесь в каштановое пюре. Все перемешайте — и каштановое пюре готово. Разделите его на порции. Чтобы блюдо было красивым, можно поступить так: пропустите небольшими порциями каштановое пюре через пресс для чеснока, и у вас получится своеобразная «лапша», которую можно разложить по вазочкам для десерта.

Займитесь приготовлением крема. Сливки хорошенько охладите и взбейте в пену. Понемногу прибавьте к ним сахарную пудру, вторую половину мякоти ванили и миндаль, оставшийся после приготовления миндального молока. Все аккуратно перемешайте и выложите соус поверх каштанового пюре. Замечательный десерт готов!

РИСОВЫЙ ДЕСЕРТ ПОД ЗЕМЛЯНИЧНЫМ СОУСОМ

Вам потребуется:

для основного блюда:

рис — 100 г,

молоко — 250 мл,

ваниль — 1 стручок,

соль — 1/4 ч. л.,

сахар — 50 г,

яйца — 2 шт.,

кокосовая стружка — 2 ст. л.,

оливковое масло — 6 ст. л.

Для соуса:

ваниль — 1/2 стручка,

земляника — 2 стакана,

клубничный ликер — 50 г,

сливки — 50 мл,

сахарная пудра — 50 мл,

коровяк (медвежье ушко) — 8-10 цветков,

мелисса — 8-10 листочков.

Способ приготовления.

Приготовьте рисовый десерт. Молоко вылейте в кастрюлю и

вскипятите, положите в него промытый в нескольких водах рис, соль и мякоть ванильного стручка. Как только молоко с рисом закипит, убавьте огонь и варите рис, часто помешивая, пока не получится густая каша. Снимите кастрюлю с плиты и добавьте сахар. Все перемешайте.

Отделите белки от желтков. Желтки подмешайте к рису, а белки взбейте в крепкую пену. Затем осторожно смешайте взбитые белки с рисовой массой. Хорошо остудите рисовую смесь. Из нее сделайте маленькие шарики, обваляйте их в кокосовых стружках и обжарьте на сковороде со всех сторон в оливковом масле. Шарики выложите на сито и остудите.

Приготовьте соус. Землянику разомните в пюре. Удобнее всего это делать миксером. Добавьте в пюре клубничный ликер. Ванильный стручок надрежьте вдоль, выскоблите мякоть и тоже положите в пюре. Оставьте один цветочек медвежьего ушка и один листочек мелиссы, а остальные мелко порубите, дополнительно измельчите миксером и положите в земляничное пюре. Охлажденные сливки взбейте с сахарной пудрой в крепкую пену и ложкой аккуратно перемешайте с пюре.

На тарелку положите несколько шариков из риса, налейте земляничный соус, украсьте все цветочком медвежьего ушка и листиком мелиссы. У вас получится отличный питательный десерт, который украсит праздничный стол.

Как видите, приготовление сладких соусов — несложное дело. Надеемся, блюда по нашим рецептам придутся вам по вкусу!